

# SERIE NL.2XXX – ACCIAIO

PIANI DI COTTURA A GAS AD INCASSO IN ACCIAIO

LIBRETTO DI ISTRUZIONI, USO E MANUTENZIONE **COD. NL.90000/REV.000**



## MODELS LIST / Lista modelli

**Type:** **NL.2XXX-ACCIAIO**

**EC**

**Certificate:** **51DM5055**

n°	Model	Brand	Nominal Voltage	Electric power	□Qn - kW
1	NL.20004	Navyload	/	/	1,8
2	NL.20005	Navyload	/	/	2,8
3	NL.20006	Navyload	/	/	2,8
4	NL.20007	Navyload	/	/	4,6
5	NL.22000	Navyload	/	/	1,8
6	NL.22001	Navyload	/	/	2,8
7	NL.22002	Navyload	/	/	2,8
8	NL.22003	Navyload	/	/	2,8

---

Fabbricante:

**NAVYLOAD SNC**

Via Cidneo , 5 - 25081

BEDIZZOLE - BS - ITALY t.030 0983066 m info@navyload.com



## AVVERTENZE GENERALI

Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere attentamente questo Libretto. Conservarlo accuratamente per ogni ulteriore necessità e per eventuali interventi di assistenza tecnica.  
Questo apparecchio deve essere installato secondo le regolamentazioni in vigore ed utilizzato soltanto in ambiente ben ventilato. Consultare le istruzioni prima di installare ed utilizzare questo apparecchio.

Queste istruzioni sono valide soltanto se il codice del Paese che è presente sull'apparecchio.

IT

L'installazione, la manutenzione e la regolazione dell'apparecchio devono essere eseguite esclusivamente da personale qualificato (Assistenza tecnica) e comunque nei limiti delle operazioni previste alla relativa Sezione del presente Libretto.

All'apertura dell'imballaggio, verificare l'integrità dell'apparecchio. Se l'apparecchio non fosse integro, si raccomanda di contattare immediatamente il rivenditore o distributore.

Non lasciare parti di imballaggio alla portata dei bambini in quanto fonti di pericolo.

Smaltimento del materiale d'imballaggio: separare le diverse tipologie di materiali attenendosi alla locali normative in materia di smaltimento/riciclaggio dei rifiuti.

Smaltimento apparecchio dismesso: smaltire l'apparecchio presso gli appositi centri di raccolta e trattamento, in accordo con le regolamentazioni locali.

Durante l'utilizzo non lasciare incustodito l'apparecchio. Assicurarsi del corretto posizionamento delle pentole, e sorvegliare le cotture di cibi che fanno uso di olii o grassi in quanto facilmente infiammabili.

Tenere l'apparecchio al di fuori della portata dei bambini.

NOTA PER APPARECCHI ELETTRICI: l'uso di questo apparecchio non è consentito a persone dalle ridotte capacità fisiche e mentali, o carenti di esperienza nell'uso di apparecchiature elettriche, a meno che non siano supervisionati o istruiti da parte di persone adulte e responsabili per la loro sicurezza. I bambini devono essere controllati per evitare che giochino con l'apparecchio.

Non far uso di spray nelle vicinanze dell'apparecchio in funzione.

Questo apparecchio è stato progettato e realizzato per essere utilizzato da privati, in modo non professionale, in un'unità abitativa, per la cottura dei cibi. Ogni altro utilizzo è vietato.

L'utilizzo di un apparecchio di cottura a gas porta alla produzione di calore e umidità nel locale in cui è installato. Fare in modo di garantire una buona areazione del locale in cui è installato l'apparecchio: mantenere aperte le aperture di areazione naturale o installare un dispositivo di areazione meccanica (es. cappa).

Un utilizzo intenso e prolungato dell'apparecchio può richiedere un'areazione supplementare o più efficace (apertura finestra; aumento potenza di aspirazione cappa).

### **IMPORTANTE**

**Periodicamente, in accordo alle Norme di installazione vigenti, è imperativo controllare l'impianto di alimentazione gas, in tutta la sua lunghezza e le sue connessioni estreme, sia quella lato impianto/bidone sia quella lato apparecchio. L'operazione deve essere eseguita da personale qualificato.**

**Il costruttore declina ogni responsabilità per l'uso non corretto o improprio dell'apparecchio e per danni derivanti dall'inosservanza delle raccomandazioni contenute nel presente Libretto.**

## ISTRUZIONI D'USO

La serie dei piani in vetro comprende i modelli come da tabella seguente, in cui si riassumono le caratteristiche dei bruciatori:

<p><b>NL.20004</b></p>  <p>- 1 Semirapido (1800 W)</p>	<p><b>NL.20005</b></p>  <p>- 1 Semirapido (1800 W) - 1 ausiliario (1000 W)</p>	<p><b>NL.20006</b></p>  <p>- 1 Semirapido (1800 W) - 1 ausiliario (1000 W)</p>
<p><b>NL.20007</b></p>  <p>- 2 semirapido (3600 W) - 1 ausiliario (1000 W)</p>	<p><b>NL.22000</b></p>  <p>- 1 Semirapido (1800 W)</p>	<p><b>NL.22001</b></p>  <p>- 1 Semirapido (1800 W) - 1 ausiliario (1000 W)</p>
<p><b>NL.22002</b></p>  <p>- 1 Semirapido (1800 W) - 1 ausiliario (1000 W)</p>	<p><b>NL.22003</b></p>  <p>- 1 Semirapido (1800 W) - 1 ausiliario (1000 W)</p>	

Per la corretta comprensione del presente Libretto, verificate quale sia il modello di apparecchio appena acquistato.

Ciascun modello presenta:

- sopra ciascuna manopola è riportato uno schema in cui è indicato a quale bruciatore la manopola stessa si riferisce;
- 1/2/3 bruciatori. Ciascun bruciatore si compone di: cappello in lamiera; spartifiamma in alluminio resistente alle alte temperature (PYRAL); flangia paracalore in acciaio inox, con integrata la griglia reggipentola; elemento sensibile al calore (termocoppia di sicurezza).
- manopole in plastica
- fermapentole a colonna, da fissare nell'apposita sede, per garantire la stabilità delle pentole. A richiesta.

**Per accendere i bruciatori del piano:** assicurarsi di aver aperto il rubinetto del gas installato a monte dell'apparecchio. Premere e ruotare in senso antiorario la manopola corrispondente al bruciatore da usarsi, portandola in posizione di massimo (POTENZIOMERO GRANDE), come illustrato in figura 1. Questa posizione è facilmente riconoscibile per via di un piccolo fermo meccanico. A questo punto, avvicinare al bruciatore un fiammifero già acceso (o un accenditore elettrico) e premere a fondo la manopola. Mantenere premuta la manopola per qualche secondo, quindi rilasciarla. Tale operazione si rende necessaria per attivare la sicurezza gas (termocoppia). Si tratta di un dispositivo termoelettrico che garantisce in pochi secondi la chiusura dell'erogazione gas in caso di spegnimento accidentale della fiamma.

A bruciatore acceso, posizionare la manopola nella posizione di minimo (POTENZIOMETRO PICCOLO), quindi collocare il recipiente sulla griglia.

Posizionare la manopola sull'intensità di fiamma desiderata.

Nel caso di estinzione accidentale della fiamma, chiudere la manopola di comando e non tentare una riaccensione per almeno 1 minuto.

Per spegnere il bruciatore, ruotare in senso orario la manopola in modo da portare l'indice in posizione di spento

Quando non in funzione, assicurarsi che le manopole dell'apparecchio siano sempre in posizione di spento.

Nel caso si dovesse riscontrare un indurimento nella rotazione della manopola di comando, contattare al più presto l'Assistenza tecnica. Non tentare di riparare o smontare il piano.

Figura 1



Per ottenere il massimo rendimento con il minimo consumo di gas, si raccomanda di:

- utilizzare per ciascun bruciatore pentole adeguate:

Bruciatore	Ausiliario (Ø 67mm)	Semirapido (Ø 88 mm)	Rapido (Ø 116 mm)
Diametro pentola	100 ± 120 mm	160 ± 220 mm	220 ± 240 mm

- portare il bruciatore in posizione di minimo (fiamma piccola, figura 1) quando si è giunti ad ebollizione;
- utilizzare sempre il coperchio;
- utilizzare sempre pentole con fondo piano (non concavo);
- mantenere la fiamma sempre entro il perimetro della pentola;
- non utilizzare pentole che fuoriescono dai bordi del piano.

### Pulizia dell'apparecchio

La pulizia e lo smontaggio delle parti deve essere eseguita ad apparecchio freddo. Non permettere che agenti corrosivi (es. aceto, caffè, acqua salina, latte, succo limone o di pomodoro) rimangano per lungo tempo a contatto con la superficie dell'apparecchio.

Le griglie e gli accessori in acciaio inox si bruniscono dopo qualche minuto di funzionamento dell'apparecchio.

Tale colorazione può essere rimossa utilizzando un tampone finemente abrasivo.

La lucentezza delle parti in acciaio inossidabile viene mantenuta tramite lavaggio con acqua saponata tiepida. E' consigliata la ripassatura periodica con un liquido specifico per la pulizia dell'acciaio.

Periodicamente, i cappellotti dei bruciatori e gli spartifiamma devono essere rimossi e lavati, per eliminare le incrostazioni di cibo dovute a traboccamenti. Cappellotti e spartifiamma devono essere lavati con acqua tiepida saponata, ben risciacquati ed asciugati. E' possibile anche il lavaggio in lavastoviglie.

Non utilizzare getti di vapore per la pulizia dell'apparecchio.

Prima del rimontaggio, è molto importante verificare che i fori dello spartifiamma non siano otturati da corpi estranei.

Per il corretto smontaggio e rimontaggio delle parti del bruciatore, far riferimento alla figura

In particolare, per sbloccare/bloccare il cappello del bruciatore, è necessario ruotarlo leggermente in modo che i perni facciano presa nelle relative sedi.

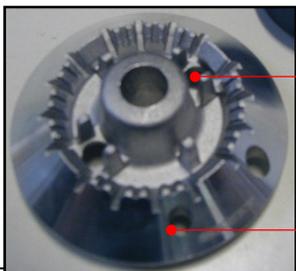


Figura 2 b): spartifiamma

fori di passaggio perni di fissaggio

foro per passaggio termocoppia

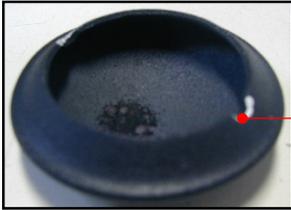


Figura 2 c): cappello (retro)

*sedi per accoppiamento con perni di fissaggio*

Le parti del bruciatore che si possono smontare per l'ordinaria pulizia sono solamente il cappello e lo spartifiamma. Non utilizzare attrezzi per lo smontaggio. E' vietato lo smontaggio di altre parti del bruciatore.

Per la pulizia della termocoppia, procedere delicatamente con una spugnetta bagnata.

E' vietato lo smontaggio di parti dell'apparecchio che non siano i bruciatori (limitatamente a quanto detto sopra) o gli accessori fermapentole.

## INSTALLAZIONE – MANUTENZIONE - REGOLAZIONI

IT

Le informazioni e le operazioni illustrate in questa sezione sono dedicate esclusivamente ai signori installatori.

L'installazione e tutte le regolazioni, trasformazioni e manutenzioni illustrate in questa sezione devono essere eseguite esclusivamente da personale qualificato, in accordo alle legislazioni locali (Legge n° 46/90 e DPR 447).

In caso di dubbio rivolgersi all'Assistenza tecnica.

L'errata installazione o regolazione può causare danni a persone, animali o cose. Il costruttore declina ogni responsabilità per l'installazione o le regolazioni non conformi a quanto prescritto in questa sezione.

L'installazione dovrà essere conforme alla Norma UNI 7131 (in ultima revisione).

IT

### Inserimento e fissaggio dell'apparecchio

Estrarre l'apparecchio dall'imballo, assicurandosi della sua integrità. In caso di dubbio non procedere oltre ma contattare immediatamente il rivenditore o l'Assistenza tecnica.

Rimuovere la plastica protettiva.

Il materiale dei materiali adiacenti l'apparecchio (mobilia) deve poter resistere ad una sovratemperatura di almeno 65 K (90 °C con una temperatura ambiente di 25 °C).

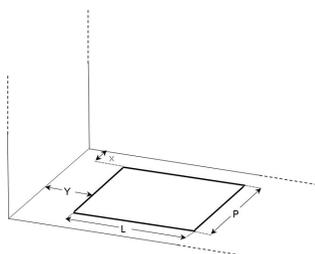
Rispettare inoltre le distanze critiche dalle pareti/mobili adiacenti.

Dimensioni distanze critiche (X e Y) sono le medesime per tutti i modelli, si veda la sottostante tabella e la figura 3.

NB: in figura 3 la parete del mobile è illustrata a sinistra dell'apparecchio. Nel caso si voglia installare a destra, si raccomanda di rispettare le medesime distanze critiche della tabella (Y).

Prestare attenzione a che la distanza tra il piano griglia (appoggio delle pentole) dell'apparecchio ed eventuali mobili o cappe poste al di sopra dell'apparecchio stesso sia di almeno 650 mm.

Eventuali piani di lavoro laterali posti entro la distanza critica Y non dovranno superare in altezza il piano dell'apparecchio.



Modello	L (mm)	P (mm)	X (mm)	Y (mm)
NL.20004	280	245	55	100
NL.20005	310	280	55	100
NL.20006	340	320	55	100
NL.20007	430	320	55	100
NL.22000	243	323	55	100
NL.22001	353	323	55	100
NL.22002	528	323	55	100
NL.22003	323	528	55	100

Figura 3

L'apparecchio dovrà essere fissato al mobile tramite le viti date in kit assieme all'apparecchio.

Fissare l'apparecchio attraverso gli appositi fori con le viti date in kit;

L'apparecchio risulta ora fissato al mobile. Per eventuali interventi di manutenzione che necessitano lo smontaggio dell'apparecchio dal mobile, basterà svitare le 4 viti.

IT



### **Allacciamento gas**

Prima di procedere al collegamento, assicurarsi che le condizioni locali di distribuzione (natura e pressione del gas) e lo stato di regolazione dell'apparecchio siano compatibili. Le condizioni di regolazione dell'apparecchio sono riportate sulla targa dati affissa sulla parte inferiore dello stesso.

L'ingresso dell'apparecchio è costituito da una rampa gas avente estremità rivolta verso il lato, per agevolare l'installazione.

L'estremità è cilindrica, diametro 8 mm, priva di filettatura, per almeno 30 mm. Ove sia consentito dalle Norme di installazione vigenti, l'allacciamento alla rete gas può essere realizzato per mezzo di un tubo flessibile corredato di raccordo a compressione a tenuta gas (completo di ogiva).

IT

*Nello specifico dell'installazione ad incasso, la UNI 7131 vieta di collegare direttamente l'apparecchio al bidone tramite tubo flessibile. E' quindi necessario collegare l'apparecchio ad un impianto fisso (UNI 7129), il quale sarà collegato lato bidone e lato apparecchio tramite tubi flessibili (UNI 7140) corredati di portagomma e relative fascette (UNI 7141). Il tubo flessibile deve avere lunghezza massima di 1,5 m, non deve avere giunzioni intermedie, non deve interessare due locali diversi. La connessione deve essere tale da non indurre torsioni, piegature o schiacciamenti al tubo, che peraltro non deve venire a contatto con corpi taglienti e spigoli vivi, e non deve superare i 50 °C. Il tubo flessibile e i relativi portagomma devono poter essere ispezionabili.*

IT

Il regolatore montato sulla bombola deve essere conforme alla EN 12864.

*Per rendere allacciabile il tubo flessibile all'apparecchio, utilizzare lato apparecchio un portagomma conforme alla UNI 7141 con relative fascette. A tale scopo è necessario utilizzare un adattatore (se non fornito con l'apparecchio, richiederlo all'Assistenza tecnica). Tale adattatore viene connesso all'estremità liscia dell'apparecchio tramite raccordo a compressione a tenuta, e collegato al portagomma tramite connessione filettata (conforme a ISO 7-1 se il portagomma non è a corredo dell'apparecchio). Prestare attenzione alla marcatura della filettatura presente sull'adattatore: verificare che sia compatibile con quella del portagomma.*

## **AL TERMINE DELL'INSTALLAZIONE, VERIFICARE LE TENUTA DELLA STESSA CONFORMEMENTE AI METODI PRESCRITTI DALLE NORME IN VIGORE. NON FAR MAI USO DI UNA FIAMMA LIBERA.**

### **Verifica del corretto funzionamento dei bruciatori**

Ad apparecchio installato, occorre verificare il corretto funzionamento di tutti i bruciatori.

Verificare l'accensione, da eseguirsi conformemente alla Sezione Istruzioni d'uso, la stabilità della fiamma, il mantenimento della stessa nei passaggi massimo-minimo della manopola. Non si devono verificare ritorni di fiamma o spegnimenti.

Qualora ciò accadesse:

- verificare il tipo di gas/pressione utilizzati: deve corrispondere a quanto prescritto nella targa dell'apparecchio;
- verificare eventuali spostamenti delle parti dei bruciatori (spartifiamma, cappellotto), dovute al montaggio dell'apparecchio.

Se il problema non viene risolto, contattare l'Assistenza tecnica.

### **Prescrizioni di ventilazione**

L'apparecchio non è collegato ad un dispositivo di evacuazione dei prodotti della combustione. Dovrà pertanto essere collegato conformemente alle Norme di installazione vigenti. Prestare particolare attenzione a quanto previsto dalle legislazioni locali in materia di ventilazione ed areazione.

IT

- *Nello specifico (UNI 7131) il locale in cui è installato l'apparecchio: deve essere munito di un sistema di scarico all'esterno dei fumi della combustione, tramite una cappa o tramite un elettroventilatore che entri automaticamente in funzione ogni volta che si accende l'apparecchio;*
- *deve prevedere un sistema che consenta l'afflusso dell'aria necessaria alla regolare combustione (almeno 2 m<sup>3</sup>/h per ciascun kW di potenza installata). Ciò può essere ottenuto prelevando direttamente l'area dall'esterno (sezione di almeno 100 cm<sup>2</sup>, realizzato in modo tale che non sia accidentalmente ostruibile), oppure in maniera indiretta da locali adiacenti (che non siano camere da letto o locali a rischio di incendio) a loro volta direttamente ventilati e collegati ai primi da aperture permanenti.*

IT

L'apparecchio è alimentato a GPL (gas di petrolio liquefatti).

I gas di petrolio liquefatti sono più pesanti dell'aria quindi ristagnano verso il basso, pertanto i vani contenenti bidoni di GPL debbono prevedere delle aperture verso l'esterno così da permettere l'evacuazione dal basso delle eventuali fughe di gas.

I bidoni di GPL, vuoti o parzialmente pieni, non debbono essere installati o

depositati in locali o vani a livello più basso del suolo (cantinati, ecc.).

Si consiglia di tenere nel vano/locale solo il bidone in uso, in posizione tale che non sia soggetto all'azione diretta di sorgenti di calore (50°C).

### **Regolazioni e trasformazioni**

Non è necessaria alcuna regolazione:

- i bruciatori sono ad aria primaria fissa;
- essendo l'alimentazione consentita solo a GPL (in accordo a quanto indicato sulla targa posta nella parte inferiore dell'apparecchio), i minimi sono già stati settati in fabbrica. La vite dei by-pass dei rubinetti è già stata stretta a fondo. Qualora si dovesse riscontrare in utenza una fiamma non adeguata in posizione di Minimo, non è consentito agire sulla vite di by-pass dei rubinetti. Verificare le condizioni dell'impianto (eventuali strozzature dei collegamenti; la pressione di alimentazione dell'apparecchio è riportata in targa) o del regolatore di pressione montato sul bidone.

L'apparecchio è in prima categoria (I3+ o I3B/P), pertanto non è possibile alcuna trasformazione dell'apparecchio ad altri gas. Non è consentito lo smontaggio degli iniettori per il passaggio ad altri tipi di gas.

### **Manutenzione straordinaria**

Qualsiasi operazione di manutenzione straordinaria del piano di cottura deve essere effettuata da personale autorizzato.

E' possibile sostituire i componenti all'interno del piano.

Per accedere all'interno del piano, è necessario rimuoverlo dall'installazione nel mobilio. A questo punto i componenti del piano sono accessibili: rubinetti, coppe bruciatori, tubetti e rampa gas

Procedere alla sostituzione di quanto si rende necessario, montando sempre parti originali provenienti dall'Assistenza tecnica. Le guarnizioni a contatto col gas (es. quelle dei rubinetti) se interessate dallo smontaggio devono essere sempre sostituite.

Ripristinare eventuali sigillature a sostituzione avvenuta.

Qualora si rendesse necessaria la sostituzione degli iniettori, far riferimento ai dati della Sezione CARATTERISTICHE TECNICHE. Non viene fatto uso di nessun materiale di tenuta tra filetto iniettore e sua sede.

**Procedere quindi al rimontaggio.**

**Ingrassaggio dei rubinetti:**

Se la rotazione della manopola diventa difficoltosa, è necessario ingrassare il rubinetto per evitare di danneggiarlo. Procedere come segue:

- smontare il rubinetto dalla rampa gas e dai tubetti interni;
- smontare il corpo del rubinetto;
- rimuovere il maschio conico provvedendo alla pulizia con diluente;
- reingrassare leggermente il maschio con l'apposito grasso;
- introdurre il maschio nella sua sede, manovrandolo in modo da far espellere il grasso in eccesso. Rimuovere il grasso in eccesso con uno straccio;
- estrarre nuovamente il maschio, per assicurarsi che il grasso non abbia occluso i passaggi interni per il gas;
- rimontare il rubinetto.

**A TERMINE DI CIASCUN RIMONTAGGIO, VERIFICARE SEMPRE LA TENUTA  
CONFORMEMENTE ALLE NORME DI INSTALLAZIONE VIGENTI.  
L'USO DI UNA FIAMMA E' SEVERAMENTE VIETATO.**

## CARATTERISTICHE TECNICHE

Classe di installazione:	3
Metodo di fissaggio:	viti
Categoria dell'apparecchio:	*
Gas (gruppo) e pressione di alimentazione:	*
Potenza totale dei bruciatori ( $\Sigma Q_n$ ):	*

\* si veda targa riportata in prima pagina, in accordo al Paese di destinazione

Le tabelle seguenti riportano i dati tecnici rilevanti per ciascun bruciatore, in accorso alle categorie dell'apparecchio:

### Bruciatore SEMIRAPIDO

Nominal heat input kW	1,80	1,80		1,80
Consumption g/h	131	131		131
Consumption dm <sup>3</sup> /h	52	52		52
Injector size	70	70		60
Reduced rate kW	0,50	0,50		0,65
by-pass size	36	36		36
Gas family	3+	3B/P	3B/P	3B/P
Gas	G30 G31	G30 G31	G30 G31	G30 G31
Gas pressure mbar	28...30 37	30	37	50

### Bruciatore AUSILIARIO

Nominal heat input kW	1,00	1,00		1,00
Consumption g/h	73	73		73
Consumption dm <sup>3</sup> /h	29	29		29
Injector size	52	52		45
Reduced rate kW	0,50	0,50		0,50
by-pass size	36	36		36
Gas family	3+	3B/P	3B/P	3B/P
Gas	G30 G31	G30 G31	G30 G31	G30 G31
Gas pressure mbar	28...30 37	30	37	50

## GARANZIA E ASSISTENZA TECNICA

L'apparecchio è conforme alle prescrizioni della Direttiva Europea: 90/396/CEE + 93/68 (Direttiva Gas) e alla serie delle Norme Europee EN 30 (Apparecchi di cottura a gas per uso domestico).

Questo apparecchio è garantito da NAVYLOAD SNC .

La garanzia comporta la riparazione o sostituzione gratuita delle parti che presentano difetti di costruzione.

Sono esclusi dalla garanzia i componenti che presentano normale usura, le parti estetiche, i danni procurati per incuria, uso ed installazione errata e rischi di trasporto (vedi nota nella Sezione Avvertenze generali).

La garanzia decade qualora l'apparecchio sia stato manomesso o riparato da persone non qualificate.

Riferimenti per l'Assistenza tecnica:

### **NAVYLOAD SNC**

Via Cidneo , 5 – 25081 - BEDIZZOLE – BS – ITALY T 030 0983066 m info@navyload.com



# SERIE NL.20XX-VETRO

PIANI DI COTTURA A GAS IN VETRO DA INCASSO

## LIBRETTO DI ISTRUZIONI, USO E MANUTENZIONE

**COD. NL.90000/REV.000**



### MODELS LIST / Lista modelli

Type: **NL.20XX-VETRO**

EC

Certificate: **51DM5055**

n°	Model	Brand	Nominal Voltage	Electric power	Qn - kW
1	<b>NL.20000</b>	NAVYLOAD	/	/	1,8
2	<b>NL.20001</b>	NAVYLOAD	/	/	2,8
3	<b>NL.20002</b>	NAVYLOAD	/	/	4,6
4	<b>NL.20003</b>	NAVYLOAD	/	/	2,8
5	<b>NL.20010</b>	NAVYLOAD	/	/	2,8
6	<b>NL.20011</b>	NAVYLOAD	/	/	1,8
7	<b>NL.20013</b>	NAVYLOAD	/	/	4,6
8	<b>NL.20014</b>	NAVYLOAD	/	/	1,8
9	<b>NL.20015</b>	NAVYLOAD	/	/	2,8

## AVVERTENZE GENERALI

Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere attentamente questo Libretto. Conservarlo accuratamente per ogni ulteriore necessità e per eventuali interventi di assistenza tecnica.

Questo apparecchio deve essere installato secondo le regolamentazioni in vigore ed utilizzato soltanto in ambiente ben ventilato. Consultare le istruzioni prima di installare ed utilizzare questo apparecchio.

Queste istruzioni sono valide soltanto se il codice del Paese:

IT

è presente sull'apparecchio.

L'installazione, la manutenzione e la regolazione dell'apparecchio devono essere eseguite esclusivamente da personale qualificato (Assistenza tecnica) e comunque nei limiti delle operazioni previste alla relativa Sezione del presente Libretto.

All'apertura dell'imballaggio, verificare l'integrità dell'apparecchio. Se l'apparecchio non fosse integro, si raccomanda di contattare immediatamente il rivenditore o distributore.

Non lasciare parti di imballaggio alla portata dei bambini in quanto fonti di pericolo.

Smaltimento del materiale d'imballaggio: separare le diverse tipologie di materiali attenendosi alla locali normative in materia di smaltimento/riciclaggio dei rifiuti.

Smaltimento apparecchio dismesso: smaltire l'apparecchio presso gli appositi centri di raccolta e trattamento, in accordo con le regolamentazioni locali.

Durante l'utilizzo non lasciare incustodito l'apparecchio. Assicurarsi del corretto posizionamento delle pentole, e sorvegliare le cotture di cibi che fanno uso di olii o grassi in quanto facilmente infiammabili.

Tenere l'apparecchio al di fuori della portata dei bambini.

NOTA PER APPARECCHI ELETTRICI: l'uso di questo apparecchio non è consentito a persone dalle ridotte capacità fisiche e mentali, o carenti di esperienza nell'uso di apparecchiature elettriche, o meno che non siano supervisionati o istruiti da parte di persone adulte e responsabili per la loro sicurezza. I bambini devono essere controllati per evitare che giochino con l'apparecchio.

Non far uso di spray nelle vicinanze dell'apparecchio in funzione.

Questo apparecchio è stato progettato e realizzato per essere utilizzato da privati, in modo non professionale, in un'unità abitativa, per la cottura dei cibi. Ogni altro utilizzo è vietato.

L'utilizzo di un apparecchio di cottura a gas porta alla produzione di calore e umidità nel locale in cui è installato. Fare in modo di garantire una buona areazione del locale in cui è installato l'apparecchio: mantenere aperte le aperture di areazione naturale o installare un dispositivo di areazione meccanico (es. cappa).

Un utilizzo intenso e prolungato dell'apparecchio può richiedere un'areazione supplementare o più efficace (apertura finestra; aumento potenza di aspirazione cappa).

### **IMPORTANTE**

**Periodicamente, in accordo alle Norme di installazione vigenti, è imperativo controllare l'impianto di alimentazione gas, in tutta la sua lunghezza e le sue connessioni estreme, sia quella lato impianto/bidone sia quella lato apparecchio. L'operazione deve essere eseguita da personale qualificato.**

**Il costruttore declina ogni responsabilità per l'uso non corretto o improprio dell'apparecchio e per danni derivanti dall'inosservanza delle raccomandazioni contenute nel presente Libretto.**

IT



## ISTRUZIONI D'USO

La serie dei piani in vetro comprende i modelli come da tabella seguente, in cui si riassumono le caratteristiche dei bruciatori

<p><b>NL.20000</b></p>  <p>- 1 Semirapido (1800 W)</p>	<p><b>NL.20001</b></p>  <p>- 1 Semirapido (1800 W) - 1 Ausiliario (1000 W)</p>	<p><b>NL.20002</b></p>  <p>2 Semirapido (1800 W) 1 Ausiliario (1000 W)</p>
<p><b>NL.20003</b></p>  <p>- 1 Semirapido (1800 W) - 1 Ausiliario (1000 W)</p>	<p><b>NL.20010</b></p>  <p>- 1 Semirapido (1800 W) - 1 Ausiliario (1000 W)</p>	<p><b>NL.20011</b></p>  <p>- 1 Semirapido (1800 W)</p>
<p><b>NL.20013</b></p>  <p>2 Semirapido (1800 W) 1 Ausiliario (1000 W)</p>	<p><b>NL.20014</b></p>  <p>- 1 Semirapido (1800 W)</p>	<p><b>NL.20015</b></p>  <p>- 1 Semirapido (1800 W) - 1 Ausiliario (1000 W)</p>

Per la corretta comprensione del presente Libretto, verificate quale sia il modello di apparecchio appena acquistato.

Ciascun modello presenta:

- piano in vetro temprato; sopra ciascuna manopola è riportato uno schema in cui è indicato a quale bruciatore la manopola stessa si riferisce;
- 1/2/3 bruciatori. Ciascun bruciatore si compone di: cappello in lamiera; spartifiamma in alluminio resistente alle alte temperature (PYRAL); flangia paracalore in acciaio inox, con integrata la griglia reggipentole; elemento sensibile al calore (termocoppia di sicurezza).
- manopole in plastica
- fermapentole a colonna, da fissare nell'apposita sede, per garantire la stabilità delle pentole. A richiesta.

**Per accendere i bruciatori del piano:** assicurarsi di aver aperto il rubinetto del gas installato a monte dell'apparecchio. Premere e ruotare in senso antiorario la manopola corrispondente al bruciatore da usarsi, portandola in posizione di massimo (fiamma grande), come illustrato in figura 1. Questa posizione è facilmente riconoscibile per via di un piccolo fermo meccanico. A questo punto, avvicinare al bruciatore un fiammifero già acceso (o un accenditore elettrico) e premere a fondo la manopola. Mantenere premuta la manopola per qualche secondo, quindi rilasciarla. Tale operazione si rende necessaria per attivare la sicurezza gas (termocoppia). Si tratta di un dispositivo termoelettrico che garantisce in pochi secondi la chiusura dell'erogazione gas in caso di spegnimento accidentale della fiamma.

A bruciatore acceso, posizionare la manopola nella posizione di minimo (fiamma piccola, figura 1), quindi collocare il recipiente sulla griglia.

Posizionare la manopola sull'intensità di fiamma desiderata.

Nel caso di estinzione accidentale della fiamma, chiudere la manopola di comando e non tentare una riaccensione per almeno 1 minuto.

Per spegnere il bruciatore, ruotare in senso orario la manopola in modo da portare l'indice in posizione di spento (pallino pieno ● o pallino vuoto ○).

Quando non in funzione, assicurarsi che le manopole dell'apparecchio siano sempre in posizione di spento.

Nel caso si dovesse riscontrare un indurimento nella rotazione della manopola di comando, contattare al più presto l'Assistenza tecnica. Non tentare di riparare o smontare il piano.



Figura 1

Per ottenere il massimo rendimento con il minimo consumo di gas, si raccomanda di:

- utilizzare per ciascun bruciatore pentole adeguate:

Bruciatore	Ausiliario (Ø 67mm)	Semirapido (Ø 88 mm)	Rapido (Ø 116 mm)
Diametro pentola	100 ÷ 120 mm	160 ÷ 220 mm	220 ÷ 240 mm

- portare il bruciatore in posizione di minimo (fiamma piccola, figura 1) quando si è giunti ad ebollizione;
- utilizzare sempre il coperchio;
- utilizzare sempre pentole con fondo piano (non concavo);
- mantenere la fiamma sempre entro il perimetro della pentola;
- non utilizzare pentole che fuoriescono dai bordi del piano.

### **Pulizia dell'apparecchio**

La pulizia e lo smontaggio delle parti deve essere eseguita ad apparecchio freddo. Non permettere che agenti corrosivi (es. aceto, caffè, acqua salina, latte, succo limone o di pomodoro) rimangano per lungo tempo a contatto con la superficie dell'apparecchio.

Le griglie e gli accessori in acciaio inox si bruniscono dopo qualche minuto di funzionamento dell'apparecchio.

Tale colorazione può essere rimossa utilizzando un tampone finemente abrasivo.

La lucentezza delle parti in acciaio inossidabile viene mantenuta tramite lavaggio con acqua saponata tiepida. E' consigliata la ripassatura periodica con un liquido specifico per la pulizia dell'acciaio.

Periodicamente, i cappellotti dei bruciatori e gli spartifiamma devono essere rimossi e lavati, per eliminare le incrostazioni di cibo dovute a traboccamenti. Cappellotti e spartifiamma devono essere lavati con acqua tiepida saponata, ben risciacquati ed asciugati. E' possibile anche il lavaggio in lavastoviglie.

Non utilizzare getti di vapore per la pulizia dell'apparecchio.  
Prima del rimontaggio, è molto importante verificare che i fori dello spartifiamma non siano otturati da corpi estranei.  
Per il corretto smontaggio e rimontaggio delle parti del bruciatore.

In particolare, per sbloccare/bloccare il cappello del bruciatore, è necessario ruotarlo leggermente in modo che i perni facciano presa nelle relative sedi.

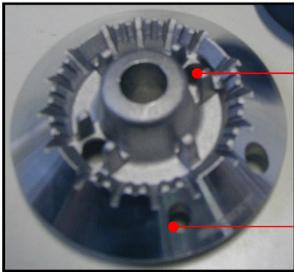


Figura 2 b): spartifiamma

*fori di passaggio perni di fissaggio*

*foro per passaggio termocoppia*



Figura 2 c): cappello (retro)

*sedi per accoppiamento con perni di fissaggio*

Le parti del bruciatore che si possono smontare per l'ordinaria pulizia sono solamente il cappello e lo spartifiamma. Non utilizzare attrezzi per lo smontaggio. E' vietato lo smontaggio di altre parti del bruciatore.  
Per la pulizia della termocoppia, procedere delicatamente con una spugnetta bagnata.  
E' vietato lo smontaggio di parti dell'apparecchio che non siano i bruciatori (limitatamente a quanto detto sopra) o gli accessori fermapentole.

## INSTALLAZIONE – MANUTENZIONE - REGOLAZIONI

Le informazioni e le operazioni illustrate in questa sezione sono dedicate esclusivamente ai signori installatori.

L'installazione e tutte le regolazioni, trasformazioni e manutenzioni illustrate in questa sezione devono essere eseguite esclusivamente da personale qualificato, in accordo alle legislazioni locali (Legge n° 46/90 e DPR 447).

In caso di dubbio rivolgersi all'Assistenza tecnica.

L'errata installazione o regolazione può causare danni a persone, animali o cose. Il costruttore declina ogni responsabilità per l'installazione o le regolazioni non conformi a quanto prescritto in questa sezione.

L'installazione dovrà essere conforme alla Norma UNI 7131 (in ultima revisione).

### Inserimento e fissaggio dell'apparecchio

Estrarre l'apparecchio dall'imballaggio, assicurandosi della sua integrità. In caso di dubbio non procedere oltre ma contattare immediatamente il rivenditore o l'Assistenza tecnica.

Rimuovere la plastica protettiva.

Il materiale dei materiali adiacenti l'apparecchio (mobili) deve poter resistere ad una sovratemperatura di almeno 65 K (90 °C con una temperatura ambiente di 25 °C).

Praticare un foro nel piano del mobile in cui si vuole installare l'apparecchio.

Rispettare inoltre le distanze critiche dalle pareti/mobili adiacenti.

Dimensioni del foro (L x P) per l'alloggiamento dell'apparecchio e distanze critiche (X e Y) variano da modello a modello, si veda la sottostante tabella e la figura 3.

NB: in figura 3 la parete del mobile è illustrata a sinistra dell'apparecchio. Nel caso si voglia installare a destra, si raccomanda di rispettare le medesime distanze critiche della tabella (Y).

Prestare attenzione a che la distanza tra il piano griglia (appoggio delle pentole) dell'apparecchio ed eventuali mobili o cappe poste al di sopra dell'apparecchio stesso sia di almeno 650 mm.

Eventuali piani di lavoro laterali posti entro la distanza critica Y non dovranno superare in altezza il piano dell'apparecchio.

Con l'apparecchio in funzione, il fondo può risultare caldo, pur rimanendo nei limiti prescritti dalla Normative di riferimento (EN 30). Per prevenire contatti accidentali, è possibile installare una separazione (setto separatore) posto ad almeno 20 mm (ma a non più di 150 mm) dal fondo dell'apparecchio.

Prima di inserire l'apparecchio, procedere all'allacciamento gas come descritto nei paragrafi seguenti.

Modello	L (mm)	P (mm)	X (mm)	Y (mm)
NL.20000	270	305	55	100
NL.20001	360	260	55	100
NL.20002	390	484	55	100
NL.20003	480	280	75	100
NL.20010	580	400	55	100
NL.20011	345	180	55	100
NL.20013	400	400	55	100
NL.20014	550	300	55	100
NL.20015	765	300	55	100

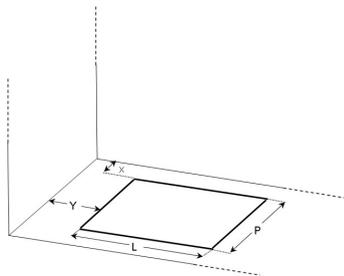


Figura 3

L'apparecchio dovrà essere fissato al mobile tramite l'apposito silicone M.S.SUPER (fratelli zucchini) o tramite collante equivalente.

Nel caso si voglia un'installazione dell'apparecchio con piano a filo con il mobile, è necessario praticare una fresatura (larghezza 1 cm, profondità 1 cm) nell'intaglio realizzato nel mobilio.

Per il fissaggio dell'apparecchio, disporre una striscia di silicone lungo il bordo del vetro, sul lato inferiore. Inserire quindi l'apparecchio nel foro praticato nel mobile, mantenendolo leggermente in pressione per il tempo di indurimento del silicone (almeno 3 ore).

L'apparecchio risulta ora fissato al mobile. Per eventuali interventi di manutenzione che necessitano lo smontaggio dell'apparecchio dal mobile, operare l'incisione del silicone tramite taglierino. Prima di procedere al rifissaggio, ripulire accuratamente dal silicone rappreso sia il vetro dell'apparecchio che la sua sede nel mobilio.

### **Allacciamento gas**

Prima di procedere al collegamento, assicurarsi che le condizioni locali di distribuzione (natura e pressione del gas) e lo stato di regolazione dell'apparecchio siano compatibili. Le condizioni di regolazione dell'apparecchio sono riportate sulla targa dati affissa sulla parte inferiore dello stesso.

L'ingresso dell'apparecchio è costituito da una rampa gas avente estremità rivolta verso il basso, per agevolare l'installazione.

L'estremità è cilindrica, diametro 8 mm, priva di filettatura, per almeno 30 mm. Ove sia consentito dalle Norme di installazione vigenti, l'allacciamento alla rete gas può essere realizzato per mezzo di un tubo flessibile corredato di raccordo a compressione a tenuta gas (completo di ogiva).

IT

Nello specifico dell'installazione ad incasso, la UNI 7131 vieta di collegare direttamente l'apparecchio al bidone tramite tubo flessibile. E' quindi necessario collegare l'apparecchio ad un impianto fisso (UNI 7129), il quale sarà collegato lato bidone e lato apparecchio tramite tubi flessibili (UNI 7140) corredati di portagomma e relative fascette (UNI 7141). Il tubo flessibile deve avere lunghezza massima di 1,5 m, non deve avere giunzioni intermedie, non deve interessare due locali diversi. La connessione deve essere tale da non indurre torsioni, piegature o schiacciamenti al tubo, che peraltro non deve venire a contatto con corpi taglienti e spigoli vivi, e non deve superare i 50 °C. Il tubo flessibile e i relativi portagomma devono poter essere ispezionabili.

Il regolatore montato sulla bombola deve essere conforme alla EN 12864.

IT

Per rendere allacciabile il tubo flessibile all'apparecchio, utilizzare lato apparecchio un portagomma conforme alla UNI 7141 con relative fascette. A tale scopo è necessario utilizzare un adattatore (se non fornito con l'apparecchio, richiederlo all'Assistenza tecnica). Tale adattatore viene connesso all'estremità liscia dell'apparecchio tramite raccordo a compressione a tenuta, e collegato al portagomma tramite connessione filettata (conforme a ISO 7-1 se il portagomma non è a corredo dell'apparecchio). Prestare attenzione alla marcatura della filettatura presente sull'adattatore: verificare che sia compatibile con quella del portagomma.

## **Al termine dell'installazione, verificare le tenuta della stessa conformemente ai metodi prescritti dalle Norme in vigore. Non far mai uso di una fiamma libera.**

### **Verifica del corretto funzionamento dei bruciatori**

Ad apparecchio installato, occorre verificare il corretto funzionamento di tutti i bruciatori.

Verificare l'accensione, da eseguirsi conformemente alla Sezione Istruzioni d'uso, la stabilità della fiamma, il mantenimento della stessa nei passaggi massimo-minimo della manopola. Non si devono verificare ritorni di fiamma o spegnimenti.

Qualora ciò accadesse:

- verificare il tipo di gas/pressione utilizzati: deve corrispondere a quanto prescritto nella targa dell'apparecchio;
- verificare eventuali spostamenti delle parti dei bruciatori (spartifiamma, cappellotto), dovute al montaggio dell'apparecchio.

Se il problema non viene risolto, contattare l'Assistenza tecnica.

### **Prescrizioni di ventilazione**

L'apparecchio non è collegato ad un dispositivo di evacuazione dei prodotti della combustione. Dovrà pertanto essere collegato conformemente alle Norme di installazione vigenti. Prestare particolare attenzione a quanto previsto dalle legislazioni locali in materia di ventilazione ed areazione.

IT

Nello specifico (UNI 7131) il locale in cui è installato l'apparecchio:

- deve essere munito di un sistema di scarico all'esterno dei fumi della combustione, tramite una cappa o tramite un elettroventilatore che entri automaticamente in funzione ogni volta che si accende l'apparecchio;

IT

- deve prevedere un sistema che consenta l'afflusso dell'aria necessaria alla regolare combustione (almeno 2 m<sup>3</sup>/h per ciascun kW di potenza installata). Ciò può essere ottenuto prelevando direttamente l'area dall'esterno (sezione di almeno 100 cm<sup>2</sup>, realizzato in modo tale che non sia accidentalmente ostruibile), oppure in maniera indiretta da locali adiacenti (che non siano camere da letto o locali a rischio di incendio) a loro volta direttamente ventilati e collegati ai primi da aperture permanenti.

L'apparecchio è alimentato a GPL (gas di petrolio liquefatti).

I gas di petrolio liquefatti sono più pesanti dell'aria quindi ristagnano verso il basso. pertanto i vani contenenti bidoni di GPL debbono prevedere delle aperture verso l'esterno così da permettere l'evacuazione dal basso delle eventuali fughe di gas.

I bidoni di GPL, vuoti o parzialmente pieni, non debbono essere installati o

depositati in locali o vani a livello più basso del suolo (cantinati, ecc.).

Si consiglia di tenere nel vano/locale solo il bidone in uso, in posizione tale che non sia soggetto all'azione diretta di sorgenti di calore (50°C).

### **Regolazioni e trasformazioni**

Non è necessaria alcuna regolazione:

- i bruciatori sono ad aria primaria fissa;
- essendo l'alimentazione consentita solo a GPL (in accordo a quanto indicato sulla targa posta nella parte inferiore dell'apparecchio), i minimi sono già stati settati in fabbrica. La vite dei by-pass dei rubinetti è già stata stretta a fondo. Qualora si dovesse riscontrare in utenza una fiamma non adeguata in posizione di Minimo, non è consentito agire sulla vite di by-pass dei rubinetti. Verificare le condizioni dell'impianto (eventuali strozzature dei collegamenti; la pressione di alimentazione dell'apparecchio è riportata in targa) o del regolatore di pressione montato sul bidone.

L'apparecchio è in prima categoria (I3+ o I3B/P), pertanto non è possibile alcuna trasformazione dell'apparecchio ad altri gas. Non è consentito lo smontaggio degli iniettori per il passaggio ad altri tipi di gas.

### **Manutenzione straordinaria**

Qualsiasi operazione di manutenzione straordinaria del piano di cottura deve essere effettuata da personale autorizzato.

E' possibile sostituire i componenti all'interno del piano.

Per accedere all'interno del piano, è necessario rimuoverlo dall'installazione nel mobilio. Rimuovere quindi la manopola con la relativa ghiera e le flange/griglie paracalore.

Rimuovere quindi il vetro del piano, conservando tutte le guarnizioni presenti.

A questo punto l'interno del piano è accessibile: rubinetti, coppe bruciatori, tubetti e rampa gas

Procedere alla sostituzione di quanto si rende necessario, montando sempre parti originali provenienti dall'Assistenza tecnica. Le guarnizioni a contatto col gas (es. quelle dei rubinetti) se interessate dallo smontaggio devono essere sempre sostituite.

Ripristinare eventuali sigillature a sostituzione avvenuta.

Qualora si rendesse necessaria la sostituzione degli iniettori, far riferimento ai dati della Sezione CARATTERISTICHE TECNICHE. Non viene fatto uso di nessun materiale di tenuta tra filetto iniettore e sua sede.

Procedere quindi al rimontaggio, fissando il vetro del piano tramite la ghiera sottomanopola e le flange/griglie paracalore. Prestare attenzione al centraggio dei bruciatori rispetto ai fori corrispondenti praticati nel vetro del piano. Riposizionare correttamente tutte le guarnizioni, in modo da evitare sforzi diretti di parti metalliche sul vetro.

Ingrassaggio dei rubinetti: se la rotazione della manopola diventa difficoltosa, è necessario ingrassare il rubinetto per evitare di danneggiarlo. Procedere come segue:

- smontare il rubinetto dalla rampa gas e dai tubetti interni;
- smontare il corpo del rubinetto;
- rimuovere il maschio conico provvedendo alla pulizia con diluente;
- reingrassare leggermente il maschio con l'apposito grasso;
- introdurre il maschio nella sua sede, manovrandolo in modo da far espellere il grasso in eccesso. Rimuovere il grasso in eccesso con uno straccio;
- estrarre nuovamente il maschio, per assicurarsi che il grasso non abbia occluso i passaggi interni per il gas;
- rimontare il rubinetto.

**A TERMINE DI CIASCUN RIMONTAGGIO, VERIFICARE SEMPRE LA TENUTA  
CONFORMEMENTE ALLE NORME DI INSTALLAZIONE VIGENTI.  
L'USO DI UNA FIAMMA E' SEVERAMENTE VIETATO.**

## CARATTERISTICHE TECNICHE

Classe di installazione: 3

Metodo di fissaggio:  
Silicone M.S. SUPER

Categoria dell'apparecchio: \*

Gas (gruppo) e pressione di alimentazione: \*

Potenza totale dei bruciatori ( $\Sigma Q_n$ ): \*

\* si veda targa riportata in prima pagina, in accordo al Paese di destinazione

Le tabelle seguenti riportano i dati tecnici rilevanti per ciascun bruciatore, in accorso alle categorie dell'apparecchio:

### Bruciatore SEMIRAPIDO

Nominal heat input kW	1,80	1,80		1,80
Consumption g/h	131	131		131
Consumption dm <sup>3</sup> /h	52	52		52
Injector size	70	70		60
Reduced rate kW	0,50	0,50		0,65
by-pass size	36	36		36
Gas family	3+	3B/P	3B/P	3B/P
Gas	G30 G31	G30 G31	G30 G31	G30 G31
Gas pressure mbar	28...30 37	30	37	50

### Bruciatore AUSILIARIO

Nominal heat input kW	1,00	1,00		1,00
Consumption g/h	73	73		73
Consumption dm <sup>3</sup> /h	29	29		29
Injector size	52	52		45
Reduced rate kW	0,50	0,50		0,50
by-pass size	36	36		36
Gas family	3+	3B/P	3B/P	3B/P
Gas	G30 G31	G30 G31	G30 G31	G30 G31
Gas pressure mbar	28...30 37	30	37	50



## GARANZIA E ASSISTENZA TECNICA

L'apparecchio è conforme alle prescrizioni della Direttiva Europea: 90/396/CEE + 93/68 (Direttiva Gas) e alla serie delle Norme Europee EN 30 (Apparecchi di cottura a gas per uso domestico).

Questo apparecchio è garantito da NAVYLOAD.

La garanzia comporta la riparazione o sostituzione gratuita delle parti che presentano difetti di costruzione. Sono esclusi dalla garanzia i componenti che presentano normale usura, le parti estetiche, i danni procurati per incuria, uso ed installazione errata e rischi di trasporto (vedi nota nella Sezione Avvertenze generali). La garanzia decade qualora l'apparecchio sia stato manomesso o riparato da persone non qualificate.

Riferimenti per l'Assistenza tecnica:





# SERIE NL.20XX – ACCIAIO

FORNELLI A GAS D'APPOGGIO IN ACCIAIO

LIBRETTO DI ISTRUZIONI, USO E MANUTENZIONE

**COD. NL.90000/REV.000**



## MODELS LIST / Lista modelli

**Type: NL.20XX-ACCIAIO**

**EC**

**Certificate: 51DM5055**

n°	Model	Brand	Nominal Voltage	Electric power	□ Qn - kW
1	NL.20008	Navyload	/	/	1,8
2	NL.20009	Navyload	/	/	2,8
3	NL.20012	Navyload	/	/	2,8

Fabbricante:

**NAVYLOAD SNC**

Via Cidneo, 5 – 25081

BEDIZZOLE – BS – ITALY t.030 0983066 m.info@navyload.com

## AVVERTENZE GENERALI

Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere attentamente questo Libretto. Conservarlo accuratamente per ogni ulteriore necessità e per eventuali interventi di assistenza tecnica.  
Questo apparecchio deve essere installato secondo le regolamentazioni in vigore ed utilizzato soltanto in ambiente ben ventilato. Consultare le istruzioni prima di installare ed utilizzare questo apparecchio.

Queste istruzioni sono valide soltanto se il codice del Paese che è presente sull'apparecchio.

IT

L'installazione, la manutenzione e la regolazione dell'apparecchio devono essere eseguite esclusivamente da personale qualificato (Assistenza tecnica) e comunque nei limiti delle operazioni previste alla relativa Sezione del presente Libretto.

All'apertura dell'imballaggio, verificare l'integrità dell'apparecchio. Se l'apparecchio non fosse integro, si raccomanda di contattare immediatamente il rivenditore o distributore.

Non lasciare parti di imballaggio alla portata dei bambini in quanto fonti di pericolo.

Smaltimento del materiale d'imballaggio: separare le diverse tipologie di materiali attenendosi alla locali normative in materia di smaltimento/riciclaggio dei rifiuti.

Smaltimento apparecchio dismesso: smaltire l'apparecchio presso gli appositi centri di raccolta e trattamento, in accordo con le regolamentazioni locali.

Durante l'utilizzo non lasciare incustodito l'apparecchio. Assicurarsi del corretto posizionamento delle pentole, e sorvegliare le cotture di cibi che fanno uso di olii o grassi in quanto facilmente infiammabili.

Tenere l'apparecchio al di fuori della portata dei bambini.

NOTA PER APPARECCHI ELETTRICI: l'uso di questo apparecchio non è consentito a persone dalle ridotte capacità fisiche e mentali, o carenti di esperienza nell'uso di apparecchiature elettriche, a meno che non siano supervisionati o istruiti da parte di persone adulte e responsabili per la loro sicurezza. I bambini devono essere controllati per evitare che giochino con l'apparecchio.

Non far uso di spray nelle vicinanze dell'apparecchio in funzione.

Questo apparecchio è stato progettato e realizzato per essere utilizzato da privati, in modo non professionale, in un'unità abitativa, per la cottura dei cibi. Ogni altro utilizzo è vietato.

L'utilizzo di un apparecchio di cottura a gas porta alla produzione di calore e umidità nel locale in cui è installato. Fare in modo di garantire una buona areazione del locale in cui è installato l'apparecchio: mantenere aperte le aperture di areazione naturale o installare un dispositivo di areazione meccanica (es. cappa).

Un utilizzo intenso e prolungato dell'apparecchio può richiedere un'areazione supplementare o più efficace (apertura finestra; aumento potenza di aspirazione cappa).

### **IMPORTANTE**

**Periodicamente, in accordo alle Norme di installazione vigenti, è imperativo controllare l'impianto di alimentazione gas, in tutta la sua lunghezza e le sue connessioni estreme, sia quella lato impianto/bidone sia quella lato apparecchio. L'operazione deve essere eseguita da personale qualificato.**

**Il costruttore declina ogni responsabilità per l'uso non corretto o improprio dell'apparecchio e per danni derivanti dall'inosservanza delle raccomandazioni contenute nel presente Libretto.**

## ISTRUZIONI D'USO

La serie dei piani in vetro comprende i modelli come da tabella seguente, in cui si riassumono le caratteristiche dei bruciatori:

NL.20008	NL.20009	NL.20012
 <p data-bbox="191 467 269 485">NL.20008</p> <p data-bbox="204 552 328 568">- 1 Semirapido (1800 W)</p>	 <p data-bbox="426 483 510 501">NL.20009</p> <p data-bbox="469 568 593 596">- 1 Semirapido (1800 W) - Ausiliario (1000 W)</p>	 <p data-bbox="799 483 883 501">NL.20012</p> <p data-bbox="770 568 896 596">- 2 Semirapido (1800 W) - Ausiliario (1000 W)</p>

Per la corretta comprensione del presente Libretto, verificate quale sia il modello di apparecchio appena acquistato.

Ciascun modello presenta:

- sopra ciascuna manopola è riportato uno schema in cui è indicato a quale bruciatore la manopola stessa si riferisce;
- 1/2/3 bruciatori. Ciascun bruciatore si compone di: cappellotto in lamiera; spartifiamma in alluminio resistente alle alte temperature (PYRAL); flangia paracalore in acciaio inox, con integrata la griglia reggipentola; elemento sensibile al calore (termocoppia di sicurezza).
- manopole in plastica
- fermapentole a colonna, da fissare nell'apposita sede, per garantire la stabilità delle pentole. A richiesta.

**Per accendere i bruciatori del piano:** assicurarsi di aver aperto il rubinetto del gas installato a monte dell'apparecchio. Premere e ruotare in senso antiorario la manopola corrispondente al bruciatore da usarsi, portandola in posizione di massimo (POTENZIOMERO GRANDE), come illustrato in figura 1. Questa posizione è facilmente riconoscibile per via di un piccolo fermo meccanico. A questo punto, avvicinare al bruciatore un fiammifero già acceso (o un accenditore elettrico) e premere a fondo la manopola. Mantenere premuta la manopola per qualche secondo, quindi rilasciarla. Tale operazione si rende necessaria per attivare la sicurezza gas (termocoppia). Si tratta di un dispositivo termoelettrico che garantisce in pochi secondi la chiusura dell'erogazione gas in caso di spegnimento accidentale della fiamma.

A bruciatore acceso, posizionare la manopola nella posizione di minimo (POTENZIOMETRO PICCOLO ), quindi collocare il recipiente sulla griglia.  
Posizionare la manopola sull'intensità di fiamma desiderata.

Nel caso di estinzione accidentale della fiamma, chiudere la manopola di comando e non tentare una riaccensione per almeno 1 minuto.

Per spegnere il bruciatore, ruotare in senso orario la manopola in modo da portare l'indice in posizione di spento

Quando non in funzione, assicurarsi che le manopole dell'apparecchio siano sempre in posizione di spento.

Nel caso si dovesse riscontrare un indurimento nella rotazione della manopola di comando, contattare al più presto l'Assistenza tecnica. Non tentare di riparare o smontare il piano.

Figura 1



Per ottenere il massimo rendimento con il minimo consumo di gas, si raccomanda di:

- utilizzare per ciascun bruciatore pentole adeguate:

Bruciatore	Ausiliario ( $\varnothing$ 67mm)	Semirapido ( $\varnothing$ 88 mm)	Rapido ( $\varnothing$ 116 mm)
Diametro pentola	100 + 120 mm	160 + 220 mm	220 + 240 mm

- portare il bruciatore in posizione di minimo (fiamma piccola, figura 1) quando si è giunti ad ebollizione;
- utilizzare sempre il coperchio;
- utilizzare sempre pentole con fondo piano (non concavo);
- mantenere la fiamma sempre entro il perimetro della pentola;
- non utilizzare pentole che fuoriescono dai bordi del piano.

### Pulizia dell'apparecchio

La pulizia e lo smontaggio delle parti deve essere eseguita ad apparecchio freddo. Non permettere che agenti corrosivi (es. aceto, caffè, acqua salina, latte, succo limone o di pomodoro) rimangano per lungo tempo a contatto con la superficie dell'apparecchio.

Le griglie e gli accessori in acciaio inox si bruniscono dopo qualche minuto di funzionamento dell'apparecchio.

Tale colorazione può essere rimossa utilizzando un tampone finemente abrasivo.

La lucentezza delle parti in acciaio inossidabile viene mantenuta tramite lavaggio con acqua saponata tiepida. E' consigliata la ripassatura periodica con un liquido specifico per la pulizia dell'acciaio.

Periodicamente, i cappellotti dei bruciatori e gli spartifiamma devono essere rimossi e lavati, per eliminare le incrostazioni di cibo dovute a traboccamenti. Cappellotti e spartifiamma devono essere lavati con acqua tiepida saponata, ben risciacquati ed asciugati. E' possibile anche il lavaggio in lavastoviglie.

Non utilizzare getti di vapore per la pulizia dell'apparecchio.

Prima del rimontaggio, è molto importante verificare che i fori dello spartifiamma non siano otturati da corpi estranei.

Per il corretto smontaggio e rimontaggio delle parti del bruciatore, far riferimento alla figura

In particolare, per sbloccare/bloccare il cappello del bruciatore, è necessario ruotarlo leggermente in modo che i perni facciano presa nelle relative sedi.

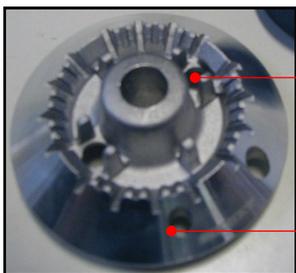


Figura 2 b): spartifiamma

*fori di passaggio perni di fissaggio*

*foro per passaggio termocoppia*

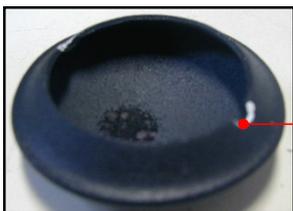


Figura 2 c): cappello (retro)

*sedi per accoppiamento con perni di fissaggio*

Le parti del bruciatore che si possono smontare per l'ordinaria pulizia sono solamente il cappello e lo spartifiamma. Non utilizzare attrezzi per lo smontaggio. E' vietato lo smontaggio di altre parti del bruciatore.

Per la pulizia della termocoppia, procedere delicatamente con una spugna bagnata.

E' vietato lo smontaggio di parti dell'apparecchio che non siano i bruciatori (limitatamente a quanto detto sopra) o gli accessori fermapentole.



## INSTALLAZIONE – MANUTENZIONE - REGOLAZIONI

IT

Le informazioni e le operazioni illustrate in questa sezione sono dedicate esclusivamente ai signori installatori.

L'installazione e tutte le regolazioni, trasformazioni e manutenzioni illustrate in questa sezione devono essere eseguite esclusivamente da personale qualificato, in accordo alle legislazioni locali (Legge n° 46/90 e DPR 447).

In caso di dubbio rivolgersi all'Assistenza tecnica.

L'errata installazione o regolazione può causare danni a persone, animali o cose. Il costruttore declina ogni responsabilità per l'installazione o le regolazioni non conformi a quanto prescritto in questa sezione.

L'installazione dovrà essere conforme alla Norma UNI 7131 (in ultima revisione).

IT

### Inserimento e fissaggio dell'apparecchio

Estrarre l'apparecchio dall'imballo, assicurandosi della sua integrità. In caso di dubbio non procedere oltre ma contattare immediatamente il rivenditore o l'Assistenza tecnica.

Rimuovere la plastica protettiva.

Il materiale dei materiali adiacenti l'apparecchio (mobilia) deve poter resistere ad una sovratemperatura di almeno 65 K (90 °C con una temperatura ambiente di 25 °C).

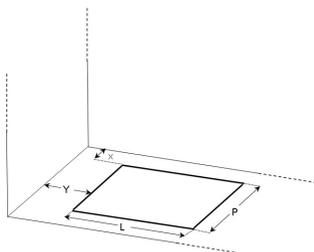
Rispettare inoltre le distanze critiche dalle pareti/mobili adiacenti.

Dimensioni distanze critiche (X e Y) sono le medesime per tutti i modelli, si veda la sottostante tabella e la figura 3.

NB: in figura 3 la parete del mobile è illustrata a sinistra dell'apparecchio. Nel caso si voglia installare a destra, si raccomanda di rispettare le medesime distanze critiche della tabella (Y).

Prestare attenzione a che la distanza tra il piano griglia (appoggio delle pentole) dell'apparecchio ed eventuali mobili o cappe poste al di sopra dell'apparecchio stesso sia di almeno 650 mm.

Eventuali piani di lavoro laterali posti entro la distanza critica Y non dovranno superare in altezza il piano dell'apparecchio.



Modello	L (mm)	P (mm)	X (mm)	Y (mm)
NL20008	210	290	55	100
NL20009	290	440	55	100
NL20012	440	290	55	100

Figura 3

L'apparecchio dovrà essere fissato al mobile tramite le viti + staffe date in kit :inserire le staffe a lato dell'apparato nell'apposita feritoia e fissare il fornello con le viti in dotazione. ( vd figura 4)



Figura 4

IT

### **Allacciamento gas**

Prima di procedere al collegamento, assicurarsi che le condizioni locali di distribuzione (natura e pressione del gas) e lo stato di regolazione dell'apparecchio siano compatibili. Le condizioni di regolazione dell'apparecchio sono riportate sulla targa dati affissa sulla parte inferiore dello stesso.

L'ingresso dell'apparecchio è costituito da una rampa gas avente estremità rivolta verso il lato, per agevolare l'installazione.

L'estremità è cilindrica, diametro 8 mm, priva di filettatura, per almeno 30 mm. Ove sia consentito dalle Norme di installazione vigenti, l'allacciamento alla rete gas può essere realizzato per mezzo di un tubo flessibile corredato di raccordo a compressione a tenuta gas (completo di ogviva).

IT

*Nello specifico dell'installazione ad incasso, la UNI 7131 vieta di collegare direttamente l'apparecchio al bidone tramite tubo flessibile. E' quindi necessario collegare l'apparecchio ad un impianto fisso (UNI 7129), il quale sarà collegato lato bidone e lato apparecchio tramite tubi flessibili (UNI 7140) corredati di portagomma e relative fascette (UNI 7141). Il tubo flessibile deve avere lunghezza massima di 1,5 m, non deve avere giunzioni intermedie, non deve interessare due locali diversi. La connessione deve essere tale da non indurre torsioni, piegature o schiacciamenti al tubo, che peraltro non deve venire a contatto con corpi taglienti e spigoli vivi, e non deve superare i 50 °C. Il tubo flessibile e i relativi portagomma devono poter essere ispezionabili.*

Il regolatore montato sulla bombola deve essere conforme alla EN 12864.

*Per rendere allacciabile il tubo flessibile all'apparecchio, utilizzare lato apparecchio un portagomma conforme alla UNI 7141 con relative fascette. A tale scopo è necessario utilizzare un adattatore (se non fornito con l'apparecchio, richiederlo all'Assistenza tecnica). Tale adattatore viene connesso all'estremità liscia dell'apparecchio tramite raccordo a compressione a tenuta, e collegato al portagomma tramite connessione filettata (conforme a ISO 7-1 se il portagomma non è a corredo dell'apparecchio). Prestare attenzione alla marcatura della filettatura presente sull'adattatore: verificare che sia compatibile con quella del portagomma.*

IT

## **AL TERMINE DELL'INSTALLAZIONE, VERIFICARE LE TENUTA DELLA STESSA CONFORMEMENTE AI METODI PRESCRITTI DALLE NORME IN VIGORE. NON FAR MAI USO DI UNA FIAMMA LIBERA.**

### **Verifica del corretto funzionamento dei bruciatori**

Ad apparecchio installato, occorre verificare il corretto funzionamento di tutti i bruciatori.

Verificare l'accensione, da eseguirsi conformemente alla Sezione Istruzioni d'uso, la stabilità della fiamma, il mantenimento della stessa nei passaggi massimo-minimo della manopola. Non si devono verificare ritorni di fiamma o spegnimenti.

Qualora ciò accadesse:

- verificare il tipo di gas/pressione utilizzati: deve corrispondere a quanto prescritto nella targa dell'apparecchio;
- verificare eventuali spostamenti delle parti dei bruciatori (spartifiamma, cappellotto), dovute al montaggio dell'apparecchio.

Se il problema non viene risolto, contattare l'Assistenza tecnica.

### **Prescrizioni di ventilazione**

L'apparecchio non è collegato ad un dispositivo di evacuazione dei prodotti della combustione. Dovrà pertanto essere collegato conformemente alle Norme di installazione vigenti. Prestare particolare attenzione a quanto previsto dalle legislazioni locali in materia di ventilazione ed areazione.

IT

- *Nello specifico (UNI 7131) il locale in cui è installato l'apparecchio: deve essere munito di un sistema di scarico all'esterno dei fumi della combustione, tramite una cappa o tramite un elettroventilatore che entri automaticamente in funzione ogni volta che si accende l'apparecchio;*
- *deve prevedere un sistema che consenta l'afflusso dell'aria necessaria alla regolare combustione (almeno 2 m<sup>3</sup>/h per ciascun kW di potenza installata). Ciò può essere ottenuto prelevando direttamente l'area dall'esterno (sezione di almeno 100 cm<sup>2</sup>, realizzato in modo tale che non sia accidentalmente ostruibile), oppure in maniera indiretta da locali adiacenti (che non siano camere da letto o locali a rischio di incendio) a loro volta direttamente ventilati e collegati ai primi da aperture permanenti.*

IT

L'apparecchio è alimentato a GPL (gas di petrolio liquefatti).

I gas di petrolio liquefatti sono più pesanti dell'aria quindi ristagnano verso il basso, pertanto i vani contenenti bidoni di GPL debbono prevedere delle aperture verso l'esterno così da permettere l'evacuazione dal basso delle eventuali fughe di gas.

I bidoni di GPL, vuoti o parzialmente pieni, non debbono essere installati o depositati in locali o vani a livello più basso del suolo (cantinati, ecc.).

Si consiglia di tenere nel vano/locale solo il bidone in uso, in posizione tale che non sia soggetto all'azione diretta di sorgenti di calore (50°C).

### **Regolazioni e trasformazioni**

Non è necessaria alcuna regolazione:

- i bruciatori sono ad aria primaria fissa;
- essendo l'alimentazione consentita solo a GPL (in accordo a quanto indicato sulla targa posta nella parte inferiore dell'apparecchio), i minimi sono già stati settati in fabbrica. La vite dei by-pass dei rubinetti è già stata stretta a fondo. Qualora si dovesse riscontrare in utenza una fiamma non adeguata in posizione di Minimo, non è consentito agire sulla vite di by-pass dei rubinetti. Verificare le condizioni dell'impianto (eventuali strozzature dei collegamenti; la pressione di alimentazione dell'apparecchio è riportata in targa) o del regolatore di pressione montato sul bidone.

L'apparecchio è in prima categoria (I3+ o I3B/P), pertanto non è possibile alcuna trasformazione dell'apparecchio ad altri gas. Non è consentito lo smontaggio degli iniettori per il passaggio ad altri tipi di gas.

### **Manutenzione straordinaria**

Qualsiasi operazione di manutenzione straordinaria del piano di cottura deve essere effettuata da personale autorizzato.

E' possibile sostituire i componenti all'interno del piano.

Per accedere all'interno del piano, è necessario rimuoverlo dall'installazione nel mobilio. A questo punto i componenti del piano sono accessibili: rubinetti, coppe bruciatori, tubetti e rampa gas

Procedere alla sostituzione di quanto si rende necessario, montando sempre parti originali provenienti dall'Assistenza tecnica. Le guarnizioni a contatto col gas (es. quelle dei rubinetti) se interessate dallo smontaggio devono essere sempre sostituite.

Ripristinare eventuali sigillature a sostituzione avvenuta.

Qualora si rendesse necessaria la sostituzione degli iniettori, far riferimento ai dati della Sezione CARATTERISTICHE TECNICHE. Non viene fatto uso di nessun materiale di tenuta tra filetto iniettore e sua sede.

### **Procedere quindi al rimontaggio.**

#### **Ingrassaggio dei rubinetti:**

Se la rotazione della manopola diventa difficoltosa, è necessario ingrassare il rubinetto per evitare di danneggiarlo. Procedere come segue:

- smontare il rubinetto dalla rampa gas e dai tubetti interni;
- smontare il corpo del rubinetto;
- rimuovere il maschio conico provvedendo alla pulizia con diluente;
- reingrassare leggermente il maschio con l'apposito grasso;
- introdurre il maschio nella sua sede, manovrandolo in modo da far espellere il grasso in eccesso. Rimuovere il grasso in eccesso con uno straccio;
- estrarre nuovamente il maschio, per assicurarsi che il grasso non abbia occluso i passaggi interni per il gas;
- rimontare il rubinetto.

**A TERMINE DI CIASCUN RIMONTAGGIO, VERIFICARE SEMPRE LA TENUTA  
CONFORMEMENTE ALLE NORME DI INSTALLAZIONE VIGENTI.  
L'USO DI UNA FIAMMA E' SEVERAMENTE VIETATO.**

**CARATTERISTICHE TECNICHE**

Classe di installazione:	3
Metodo di fissaggio:	viti x2 + staffe x2
Categoria dell'apparecchio:	*
Gas (gruppo) e pressione di alimentazione:	*
Potenza totale dei bruciatori ( $\Sigma Q_n$ ):	*

\* si veda targa riportata in prima pagina, in accordo al Paese di destinazione

Le tabelle seguenti riportano i dati tecnici rilevanti per ciascun bruciatore, in accorso alle categorie dell'apparecchio:

**Bruciatore SEMIRAPIDO**

<b>Nominal heat input kW</b>	<b>1,80</b>	<b>1,80</b>		<b>1,80</b>
Consumption g/h	131	131		131
Consumption dm <sup>3</sup> /h	52	52		52
Injector size	70	70		60
<b>Reduced rate kW</b>	<b>0,50</b>	<b>0,50</b>		<b>0,65</b>
by-pass size	36	36		36
Gas family	3+	3B/P	3B/P	3B/P
Gas	G30 G31	G30 G31	G30 G31	G30 G31
Gas pressure mbar	28...30 37	30	37	50

**Bruciatore AUSILIARIO**

<b>Nominal heat input kW</b>	<b>1,00</b>	<b>1,00</b>		<b>1,00</b>
Consumption g/h	73	73		73
Consumption dm <sup>3</sup> /h	29	29		29
Injector size	52	52		45
<b>Reduced rate kW</b>	<b>0,50</b>	<b>0,50</b>		<b>0,50</b>
by-pass size	36	36		36
Gas family	3+	3B/P	3B/P	3B/P
Gas	G30 G31	G30 G31	G30 G31	G30 G31
Gas pressure mbar	28...30 37	30	37	50

## GARANZIA E ASSISTENZA TECNICA

L'apparecchio è conforme alle prescrizioni della Direttiva Europea: 90/396/CEE + 93/68 (Direttiva Gas) e alla serie delle Norme Europee EN 30 (Apparecchi di cottura a gas per uso domestico).

Questo apparecchio è garantito da NAVYLOAD SNC .

La garanzia comporta la riparazione o sostituzione gratuita delle parti che presentano difetti di costruzione.

Sono esclusi dalla garanzia i componenti che presentano normale usura, le parti estetiche, i danni procurati per incuria, uso ed installazione errata e rischi di trasporto (vedi nota nella Sezione Avvertenze generali).

La garanzia decade qualora l'apparecchio sia stato manomesso o riparato da persone non qualificate.

Riferimenti per l'Assistenza tecnica:

### **NAVYLOAD SNC**

Via Cicneo , 5 – 25081 - BEDIZOLE – BS – ITALY T 030 0983066 m info@navyload.com



# SERIE NL.2XXX-BIULT IN

PIANI DI COTTURA A GAS ACCIAIO + COPERCHIO

## LIBRETTO DI ISTRUZIONI, USO E MANUTENZIONE

**COD. NL.90000/REV.000**



### MODELS LIST / Lista modelli

Type: **NL.2XXX-BUILT IN**

EC

Certificate: **51DM5055**

n°	Model	Brand	Nominal Voltage	Electric power	Qn - kW
1	<b>NL.21000</b>	NAVYLOAD	/	/	1,8
2	<b>NL.21001</b>	NAVYLOAD	/	/	1,8
3	<b>NL.21002</b>	NAVYLOAD	/	/	2,8

## AVVERTENZE GENERALI

Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere attentamente questo Libretto. Conservarlo accuratamente per ogni ulteriore necessità e per eventuali interventi di assistenza tecnica.

Questo apparecchio deve essere installato secondo le regolamentazioni in vigore ed utilizzato soltanto in ambiente ben ventilato. Consultare le istruzioni prima di installare ed utilizzare questo apparecchio.

Queste istruzioni sono valide soltanto se il codice del Paese:

IT

è presente sull'apparecchio.

L'installazione, la manutenzione e la regolazione dell'apparecchio devono essere eseguite esclusivamente da personale qualificato (Assistenza tecnica) e comunque nei limiti delle operazioni previste alla relativa Sezione del presente Libretto.

All'apertura dell'imballaggio, verificare l'integrità dell'apparecchio. Se l'apparecchio non fosse integro, si raccomanda di contattare immediatamente il rivenditore o distributore.

Non lasciare parti di imballaggio alla portata dei bambini in quanto fonti di pericolo.

Smaltimento del materiale d'imballaggio: separare le diverse tipologie di materiali attenendosi alla locali normative in materia di smaltimento/riciclaggio dei rifiuti.

Smaltimento apparecchio dismesso: smaltire l'apparecchio presso gli appositi centri di raccolta e trattamento, in accordo con le regolamentazioni locali.

Durante l'utilizzo non lasciare incustodito l'apparecchio. Assicurarsi del corretto posizionamento delle pentole, e sorvegliare le cotture di cibi che fanno uso di oli o grassi in quanto facilmente infiammabili.

Tenere l'apparecchio al di fuori della portata dei bambini.

NOTA PER APPARECCHI ELETTRICI: l'uso di questo apparecchio non è consentito a persone dalle ridotte capacità fisiche e mentali, o carenti di esperienza nell'uso di apparecchiature elettriche, a meno che non siano supervisionati o istruiti da parte di persone adulte e responsabili per la loro sicurezza. I bambini devono essere controllati per evitare che giochino con l'apparecchio.

Non far uso di spray nelle vicinanze dell'apparecchio in funzione.

Questo apparecchio è stato progettato e realizzato per essere utilizzato da privati, in modo non professionale, in un'unità abitativa, per la cottura dei cibi. Ogni altro utilizzo è vietato.

L'utilizzo di un apparecchio di cottura a gas porta alla produzione di calore e umidità nel locale in cui è installato. Fare in modo di garantire una buona areazione del locale in cui è installato l'apparecchio: mantenere aperte le aperture di areazione naturale o installare un dispositivo di areazione meccanico (es. cappa).

Un utilizzo intenso e prolungato dell'apparecchio può richiedere un'areazione supplementare o più efficace (apertura finestra; aumento potenza di aspirazione cappa).

### **IMPORTANTE**

**Periodicamente, in accordo alle Norme di installazione vigenti, è imperativo controllare l'impianto di alimentazione gas, in tutta la sua lunghezza e le sue connessioni estreme, sia quella lato impianto/bidone sia quella lato apparecchio. L'operazione deve essere eseguita da personale qualificato.**

**Il costruttore declina ogni responsabilità per l'uso non corretto o improprio dell'apparecchio e per danni derivanti dall'inosservanza delle raccomandazioni contenute nel presente Libretto.**



## ISTRUZIONI D'USO

La serie dei piani in vetro comprende i modelli come da tabella seguente, in cui si riassumono le caratteristiche dei bruciatori



Per la corretta comprensione del presente Libretto, verificate quale sia il modello di apparecchio appena acquistato.

Ciascun modello presenta:

- piano in vetro temprato; sopra ciascuna manopola è riportato uno schema in cui è indicato a quale bruciatore la manopola stessa si riferisce;
- 1/2/3 bruciatori. Ciascun bruciatore si compone di: cappello in lamiera; spartifiamma in alluminio resistente alle alte temperature (PYRAL); flangia paracalore in acciaio inox, con integrata la griglia reggipentola; elemento sensibile al calore (termocoppia di sicurezza).
- manopole in plastica
- fermapentole a colonna, da fissare nell'apposita sede, per garantire la stabilità delle pentole. A richiesta.

**Per accendere i bruciatori del piano:** assicurarsi di aver aperto il rubinetto del gas installato a monte dell'apparecchio. Premere e ruotare in senso antiorario la manopola corrispondente al bruciatore da usarsi, portandola in posizione di massimo (fiamma grande), come illustrato in figura 1. Questa posizione è facilmente riconoscibile per via di un piccolo fermo meccanico. A questo punto, avvicinare al bruciatore un fiammifero già acceso (o un accenditore elettrico) e premere a fondo la manopola. Mantenere premuta la manopola per qualche secondo, quindi rilasciarla. Tale operazione si rende necessaria per attivare la sicurezza gas (termocoppia). Si tratta di un dispositivo termoelettrico che garantisce in pochi secondi la chiusura dell'erogazione gas in caso di spegnimento accidentale della fiamma.

A bruciatore acceso, posizionare la manopola nella posizione di minimo (fiamma piccola, figura 1), quindi collocare il recipiente sulla griglia.

Posizionare la manopola sull'intensità di fiamma desiderata.

Nel caso di estinzione accidentale della fiamma, chiudere la manopola di comando e non tentare una riaccensione per almeno 1 minuto.

**Per spegnere il bruciatore, ruotare in senso orario la manopola in modo da portare l'indice in posizione di spento (pallino pieno ● o pallino vuoto ○).**

**Quando non in funzione, assicurarsi che le manopole dell'apparecchio siano sempre in posizione di spento.**

Nel caso si dovesse riscontrare un indurimento nella rotazione della manopola di comando, contattare al più presto l'Assistenza tecnica. Non tentare di riparare o smontare il piano.



Figura 1

Per ottenere il massimo rendimento con il minimo consumo di gas, si raccomanda di:

- utilizzare per ciascun bruciatore pentole adeguate:

Bruciatore	Ausiliario (Ø 67mm)	Semirapido (Ø 88 mm)	Rapido (Ø 116 mm)
Diametro pentola	100 ÷ 120 mm	160 ÷ 220 mm	220 ÷ 240 mm

- portare il bruciatore in posizione di minimo (fiamma piccola, figura 1) quando si è giunti ad ebollizione;
- utilizzare sempre il coperchio;
- utilizzare sempre pentole con fondo piano (non concavo);
- mantenere la fiamma sempre entro il perimetro della pentola;
- non utilizzare pentole che fuoriescono dai bordi del piano.

#### **Pulizia dell'apparecchio**

La pulizia e lo smontaggio delle parti deve essere eseguita ad apparecchio freddo. Non permettere che agenti corrosivi (es. aceto, caffè, acqua salina, latte, succo limone o di pomodoro) rimangano per lungo tempo a contatto con la superficie dell'apparecchio.

Le griglie e gli accessori in acciaio inox si bruniscono dopo qualche minuto di funzionamento dell'apparecchio.

Tale colorazione può essere rimossa utilizzando un tampone finemente abrasivo.

La lucentezza delle parti in acciaio inossidabile viene mantenuta tramite lavaggio con acqua saponata tiepida. E' consigliata la ripassatura periodica con un liquido specifico per la pulizia dell'acciaio.

Periodicamente, i cappellotti dei bruciatori e gli spartifiamma devono essere rimossi e lavati, per eliminare le incrostazioni di cibo dovute a traboccamenti. Cappellotti e spartifiamma devono essere lavati con acqua tiepida saponata, ben risciacquati ed asciugati. E' possibile anche il lavaggio in lavastoviglie.

Non utilizzare getti di vapore per la pulizia dell'apparecchio.

Prima del rimontaggio, è molto importante verificare che i fori dello spartifiamma non siano otturati da corpi estranei.

Per il corretto smontaggio e rimontaggio delle parti del bruciatore.

In particolare, per sbloccare/bloccare il cappello del bruciatore, è necessario ruotarlo leggermente in modo che i perni facciano presa nelle relative sedi.

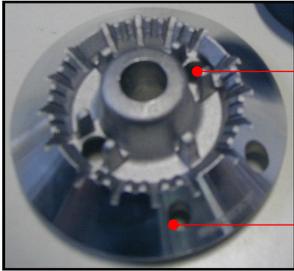


Figura 2 b): spartifiamma

fori di passaggio perni di fissaggio

foro per passaggio termocoppia



Figura 2 c): cappelotto (retro)

sedi per accoppiamento con perni di fissaggio

Le parti del bruciatore che si possono smontare per l'ordinaria pulizia sono solamente il cappelotto e lo spartifiamma. Non utilizzare attrezzi per lo smontaggio. E' vietato lo smontaggio di altre parti del bruciatore. Per la pulizia della termocoppia, procedere delicatamente con una spugnetta bagnata. E' vietato lo smontaggio di parti dell'apparecchio che non siano i bruciatori (limitatamente a quanto detto sopra) o gli accessori fermapentole.

## INSTALLAZIONE – MANUTENZIONE - REGOLAZIONI

Le informazioni e le operazioni illustrate in questa sezione sono dedicate esclusivamente ai signori installatori.

L'installazione e tutte le regolazioni, trasformazioni e manutenzioni illustrate in questa sezione devono essere eseguite esclusivamente da personale qualificato, in accordo alle legislazioni locali (Legge n° 46/90 e DPR 447).

In caso di dubbio rivolgersi all'Assistenza tecnica.

L'errata installazione o regolazione può causare danni a persone, animali o cose. Il costruttore declina ogni responsabilità per l'installazione o le regolazioni non conformi a quanto prescritto in questa sezione.

L'installazione dovrà essere conforme alla Norma UNI 7131 (in ultima revisione).

### Inserimento e fissaggio dell'apparecchio

Estrarre l'apparecchio dall'imballaggio, assicurandosi della sua integrità. In caso di dubbio non procedere oltre ma contattare immediatamente il rivenditore o l'Assistenza tecnica.

Rimuovere la plastica protettiva.

Il materiale dei materiali adiacenti l'apparecchio (mobili) deve poter resistere ad una sovratemperatura di almeno 65 K (90 °C con una temperatura ambiente di 25 °C).

Praticare un foro nel piano del mobile in cui si vuole installare l'apparecchio.

Rispettare inoltre le distanze critiche dalle pareti/mobili adiacenti.

Dimensioni del foro (L x P) per l'alloggiamento dell'apparecchio e distanze critiche (X e Y) variano da modello a modello, si veda la sottostante tabella e la figura 3.

NB: in figura 3 la parete del mobile è illustrata a sinistra dell'apparecchio. Nel caso si voglia installare a destra, si raccomanda di rispettare le medesime distanze critiche della tabella (Y).

Prestare attenzione a che la distanza tra il piano griglia (appoggio delle pentole) dell'apparecchio ed eventuali mobili o cappe poste al di sopra dell'apparecchio stesso sia di almeno 650 mm.

Eventuali piani di lavoro laterali posti entro la distanza critica Y non dovranno superare in altezza il piano dell'apparecchio.

Con l'apparecchio in funzione, il fondo può risultare caldo, pur rimanendo nei limiti prescritti dalla Normative di riferimento (EN 30). Per prevenire contatti accidentali, è possibile installare una separazione (setto separatore) posto ad almeno 20 mm (ma a non più di 150 mm) dal fondo dell'apparecchio.

Prima di inserire l'apparecchio, procedere all'allacciamento gas come descritto nei paragrafi seguenti.

Modello	L (mm)	P (mm)	X (mm)	Y (mm)
NL.21000	357	250	55	100
NL.21001	322	352	55	100
NL.21002	530	326	55	100

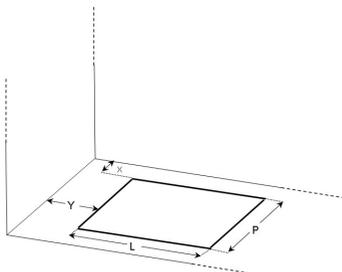


Figura 3

L'apparecchio dovrà essere fissato al mobile tramite l'apposito silicone M.S.SUPER (fratelli zucchini) o tramite collante equivalente.

Nel caso si voglia un'installazione dell'apparecchio con piano a filo con il mobile, è necessario praticare una fresatura (larghezza 1 cm, profondità 1 cm) nell'intaglio realizzato nel mobile.

Per il fissaggio dell'apparecchio, disporre una striscia di silicone lungo il bordo del vetro, sul lato inferiore. Inserire quindi l'apparecchio nel foro praticato nel mobile, mantenendolo leggermente in pressione per il tempo di indurimento del silicone (almeno 3 ore).

L'apparecchio risulta ora fissato al mobile. Per eventuali interventi di manutenzione che necessitano lo smontaggio dell'apparecchio dal mobile, operare l'incisione del silicone tramite taglierino. Prima di procedere al rifissaggio, ripulire accuratamente dal silicone rappreso sia il vetro dell'apparecchio che la sua sede nel mobile.

### **Allacciamento gas**

Prima di procedere al collegamento, assicurarsi che le condizioni locali di distribuzione (natura e pressione del gas) e lo stato di regolazione dell'apparecchio siano compatibili. Le condizioni di regolazione dell'apparecchio sono riportate sulla targa dati affissa sulla parte inferiore dello stesso.

L'ingresso dell'apparecchio è costituito da una rampa gas avente estremità rivolta verso il basso, per agevolare l'installazione.

L'estremità è cilindrica, diametro 8 mm, priva di filettatura, per almeno 30 mm. Ove sia consentito dalle Norme di installazione vigenti, l'allacciamento alla rete gas può essere realizzato per mezzo di un tubo flessibile corredato di raccordo a compressione a tenuta gas (completo di ogiva).

IT

Nello specifico dell'installazione ad incasso, la UNI 7131 vieta di collegare direttamente l'apparecchio al bidone tramite tubo flessibile. E' quindi necessario collegare l'apparecchio ad un impianto fisso (UNI 7129), il quale sarà collegato lato bidone e lato apparecchio tramite tubi flessibili (UNI 7140) corredati di portagomma e relative fascette (UNI 7141). Il tubo flessibile deve avere lunghezza massima di 1,5 m, non deve avere giunzioni intermedie, non deve interessare due locali diversi. La connessione deve essere tale da non indurre torsioni, piegature o schiacciamenti al tubo, che peraltro non deve venire a contatto con corpi taglienti e spigoli vivi, e non deve superare i 50 °C. Il tubo flessibile e i relativi portagomma devono poter essere ispezionabili.

Il regolatore montato sulla bombola deve essere conforme alla EN 12864.

IT

Per rendere allacciabile il tubo flessibile all'apparecchio, utilizzare lato apparecchio un portagomma conforme alla UNI 7141 con relative fascette. A tale scopo è necessario utilizzare un adattatore (se non fornito con l'apparecchio, richiederlo all'Assistenza tecnica). Tale adattatore viene connesso all'estremità liscia dell'apparecchio tramite raccordo a compressione a tenuta, e collegato al portagomma tramite connessione filettata (conforme a ISO 7-1 se il portagomma non è a corredo dell'apparecchio). Prestare attenzione alla marcatura della filettatura presente sull'adattatore: verificare che sia compatibile con quella del portagomma.

## **Al termine dell'installazione, verificare le tenuta della stessa conformemente ai metodi prescritti dalle Norme in vigore. Non far mai uso di una fiamma libera.**

### **Verifica del corretto funzionamento dei bruciatori**

Ad apparecchio installato, occorre verificare il corretto funzionamento di tutti i bruciatori.

Verificare l'accensione, da eseguirsi conformemente alla Sezione Istruzioni d'uso, la stabilità della fiamma, il mantenimento della stessa nei passaggi massimo-minimo della manopola. Non si devono verificare ritorni di fiamma o spegnimenti.

Qualora ciò accadesse:

- verificare il tipo di gas/pressione utilizzati: deve corrispondere a quanto prescritto nella targa dell'apparecchio;
- verificare eventuali spostamenti delle parti dei bruciatori (spartifiamma, cappellotto), dovute al montaggio dell'apparecchio.

Se il problema non viene risolto, contattare l'Assistenza tecnica.

### **Prescrizioni di ventilazione**

L'apparecchio non è collegato ad un dispositivo di evacuazione dei prodotti della combustione. Dovrà pertanto essere collegato conformemente alle Norme di installazione vigenti. Prestare particolare attenzione a quanto previsto dalle legislazioni locali in materia di ventilazione ed areazione.

IT

Nello specifico (UNI 7131) il locale in cui è installato l'apparecchio:

- deve essere munito di un sistema di scarico all'esterno dei fumi della combustione, tramite una cappa o tramite un elettroventilatore che entri automaticamente in funzione ogni volta che si accende l'apparecchio;
- deve prevedere un sistema che consenta l'afflusso dell'aria necessaria alla regolare combustione (almeno 2 m<sup>3</sup>/h per ciascun kW di potenza installata). Ciò può essere ottenuto prelevando direttamente l'area dall'esterno (sezione di almeno 100 cm<sup>2</sup>, realizzato in modo tale che non sia accidentalmente ostruibile), oppure in maniera indiretta da locali adiacenti (che non siano camere da letto o locali a rischio di incendio) a loro volta direttamente ventilati e collegati ai primi da aperture permanenti.

IT

L'apparecchio è alimentato a GPL (gas di petrolio liquefatti).

I gas di petrolio liquefatti sono più pesanti dell'aria quindi ristagnano verso il basso. pertanto i vani contenenti bidoni di GPL debbono prevedere delle aperture verso l'esterno così da permettere l'evacuazione dal basso delle eventuali fughe di gas.

I bidoni di GPL, vuoti o parzialmente pieni, non debbono essere installati o

depositati in locali o vani a livello più basso del suolo (cantinati, ecc.).

Si consiglia di tenere nel vano/locale solo il bidone in uso, in posizione tale che non sia soggetto all'azione diretta di sorgenti di calore (50°C).

### **Regolazioni e trasformazioni**

Non è necessaria alcuna regolazione:

- i bruciatori sono ad aria primaria fissa;
- essendo l'alimentazione consentita solo a GPL (in accordo a quanto indicato sulla targa posta nella parte inferiore dell'apparecchio), i minimi sono già stati settati in fabbrica. La vite dei by-pass dei rubinetti è già stata stretta a fondo. Qualora si dovesse riscontrare in utenza una fiamma non adeguata in posizione di Minimo, non è consentito agire sulla vite di by-pass dei rubinetti. Verificare le condizioni dell'impianto (eventuali strozzature dei collegamenti; la pressione di alimentazione dell'apparecchio è riportata in targa) o del regolatore di pressione montato sul bidone.

L'apparecchio è in prima categoria (I3+ o I3B/P), pertanto non è possibile alcuna trasformazione dell'apparecchio ad altri gas. Non è consentito lo smontaggio degli iniettori per il passaggio ad altri tipi di gas.

### **Manutenzione straordinaria**

Qualsiasi operazione di manutenzione straordinaria del piano di cottura deve essere effettuata da personale autorizzato.

E' possibile sostituire i componenti all'interno del piano.

Per accedere all'interno del piano, è necessario rimuoverlo dall'installazione nel mobile. Rimuovere quindi la manopola con la relativa ghiera e le flange/griglie paracalore.

Rimuovere quindi il vetro del piano, conservando tutte le guarnizioni presenti.

A questo punto l'interno del piano è accessibile: rubinetti, coppe bruciatori, tubetti e rampa gas

Procedere alla sostituzione di quanto si rende necessario, montando sempre parti originali provenienti dall'Assistenza tecnica. Le guarnizioni a contatto col gas (es. quelle dei rubinetti) se interessate dallo smontaggio devono essere sempre sostituite.

Ripristinare eventuali sigillature a sostituzione avvenuta.

Qualora si rendesse necessaria la sostituzione degli iniettori, far riferimento ai dati della Sezione CARATTERISTICHE TECNICHE. Non viene fatto uso di nessun materiale di tenuta tra filetto iniettore e sua sede.

Procedere quindi al rimontaggio, fissando il vetro del piano tramite la ghiera sottomanopola e le flange/griglie paracalore. Prestare attenzione al centraggio dei bruciatori rispetto ai fori corrispondenti praticati nel vetro del piano. Riposizionare correttamente tutte le guarnizioni, in modo da evitare sforzi diretti di parti metalliche sul vetro.

Ingrassaggio dei rubinetti: se la rotazione della manopola diventa difficoltosa, è necessario ingrassare il rubinetto per evitare di danneggiarlo. Procedere come segue:

- smontare il rubinetto dalla rampa gas e dai tubetti interni;
- smontare il corpo del rubinetto;
- rimuovere il maschio conico provvedendo alla pulizia con diluente;
- reingrassare leggermente il maschio con l'apposito grasso;
- introdurre il maschio nella sua sede, manovrandolo in modo da far espellere il grasso in eccesso. Rimuovere il grasso in eccesso con uno straccio;
- estrarre nuovamente il maschio, per assicurarsi che il grasso non abbia occluso i passaggi interni per il gas;
- rimontare il rubinetto.

**A TERMINE DI CIASCUN RIMONTAGGIO, VERIFICARE SEMPRE LA TENUTA  
CONFORMEMENTE ALLE NORME DI INSTALLAZIONE VIGENTI.  
L'USO DI UNA FIAMMA E' SEVERAMENTE VIETATO.**

## CARATTERISTICHE TECNICHE

Classe di installazione: 3  
Metodo di fissaggio:  
Silicone M.S. SUPER  
Categoria dell'apparecchio: \*  
Gas (gruppo) e pressione di alimentazione: \*  
Potenza totale dei bruciatori ( $\Sigma Q_n$ ): \*

\* si veda targa riportata in prima pagina, in accordo al Paese di destinazione

Le tabelle seguenti riportano i dati tecnici rilevanti per ciascun bruciatore, in accorso alle categorie dell'apparecchio:

### Bruciatore SEMIRAPIDO

<b>Nominal heat input kW</b>	<b>1,80</b>	<b>1,80</b>		<b>1,80</b>
Consumption g/h	131	131		131
Consumption dm <sup>3</sup> /h	52	52		52
Injector size	70	70		60
<b>Reduced rate kW</b>	<b>0,50</b>	<b>0,50</b>		<b>0,65</b>
by-pass size	36	36		36
Gas family	3+	3B/P	3B/P	3B/P
Gas	G30 G31	G30 G31	G30 G31	G30 G31
Gas pressure mbar	28...30 37	30	37	50

### Bruciatore AUSILIARIO

<b>Nominal heat input kW</b>	<b>1,00</b>	<b>1,00</b>		<b>1,00</b>
Consumption g/h	73	73		73
Consumption dm <sup>3</sup> /h	29	29		29
Injector size	52	52		45
<b>Reduced rate kW</b>	<b>0,50</b>	<b>0,50</b>		<b>0,50</b>
by-pass size	36	36		36
Gas family	3+	3B/P	3B/P	3B/P
Gas	G30 G31	G30 G31	G30 G31	G30 G31
Gas pressure mbar	28...30 37	30	37	50



## GARANZIA E ASSISTENZA TECNICA

L'apparecchio è conforme alle prescrizioni della Direttiva Europea: 90/396/CEE + 93/68 (Direttiva Gas) e alla serie delle Norme Europee EN 30 (Apparecchi di cottura a gas per uso domestico).

Questo apparecchio è garantito da NAVYLOAD.

La garanzia comporta la riparazione o sostituzione gratuita delle parti che presentano difetti di costruzione. Sono esclusi dalla garanzia i componenti che presentano normale usura, le parti estetiche, i danni procurati per incuria, uso ed installazione errata e rischi di trasporto (vedi nota nella Sezione Avvertenze generali). La garanzia decade qualora l'apparecchio sia stato manomesso o riparato da persone non qualificate.

Riferimenti per l'Assistenza tecnica:





# SERIE NL.2xXX – ACCIAIO

STAINLESS STEEL HOB UNITS

INSTRUCTION, USE AND MAINTENANCE BOOKLET COD **COD.**  
**NL.90000/REV.000**



## MODELS LIST

**Type:** NL.2XXX-ACCIAIO

**EC**

**Certificate:** 51DM5055

n°	Model	Brand	Nominal Voltage	Electric power	□ Qn - kW
1	NL.20004	Navyload	/	/	1,8
2	NL.20005	Navyload	/	/	2,8
3	NL.20006	Navyload	/	/	2,8
4	NL.20007	Navyload	/	/	4,6
5	NL.22000	Navyload	/	/	1,8
6	NL.22001	Navyload	/	/	2,8
7	NL.22002	Navyload	/	/	2,8
8	NL.22003	Navyload	/	/	2,8

---

Fabbricante:

**NAVYLOAD SNC**

Via Cidneo , 5 – 25081

BEDIZZOLE – BS – ITALY t.030 0983066 m info@navyload.com

## GENERAL WARNINGS

Before using the appliance, read this booklet carefully. Keep it safely for every further need and for any technical servicing.

This appliance must be installed in compliance with the regulations in force and used only in a well ventilated environment. See the

instructions before installing and using this appliance.

These instructions are valid only if the code of the county:

EN

The installation, maintenance and adjustment of the appliance must be carried out by qualified personnel only (Technical assistance), within the limits of the operations envisaged in the relative section of this booklet.

When opening the packaging, check the integrity of the appliance. If the appliance is incomplete or damaged in any way, please contact the dealer or distributor immediately.

Do not leave parts of the packaging within the reach of children, as they could pose a hazard.

Disposal of the packing material: separate the various types of materials in observance of the local legislation regarding the disposal/recycling of waste.

Disposal of the unused appliance: dispose of the appliance at the special collection and processing centers, in observance of local legislation.

Do not leave the appliance unsupervised during use. Ensure the correct positioning of the pans and monitor the cooking of food cooked in oil or fat, inasmuch as it is easily inflammable.

Keep the appliance out of the reach of children.

**NOTE FOR ELECTRICAL APPLIANCES:** the use of this appliance by people with reduced physical or mental ability, or who lack experience in the use of electrical appliances, is not permitted, unless they are supervised or instructed by adults who are responsible for their safety. Children must be supervised to make sure that they do not play with the appliance.

Do not use sprays near the appliance while in use.

This appliance has been designed and built for domestic, non-professional use in the home, to cook food. Every other use is forbidden.

The use of a gas hob produces heat and humidity in the room where it is installed. Ensure that good ventilation of the room where the appliance installed is guaranteed: keep natural vents open or install a mechanical vent (e.g.: hood).

Intense and prolonged use of the appliance may require extra or more effective ventilation (opening of windows, increase in suction hood power).

### **IMPORTANT**

**In compliance with the installation standards in force, it is vital to regularly check the gas supply system, all along the length and at the connections, at both the system/gas bottle end and the appliance end. The operation must be carried out by qualified personnel.**

**The manufacturer declines all responsibility for the incorrect or improper use of the appliance and for damages deriving from failure to observe the recommendations contained in this booklet.**

## INSTRUCTION FOR USE

The **STAINLESS STEEL SERIES** comprises the models shown in the following table, which summarises the feature of the burners:

<p><b>NL.20004</b></p>  <p>- 1 Semirapido (1800 W)</p>	<p><b>NL.20005</b></p>  <p>- 1 Semirapido (1800 W) - 1 ausiliario (1000 W)</p>	<p><b>NL.20006</b></p>  <p>- 1 Semirapido (1800 W) - 1 ausiliario (1000 W)</p>
<p><b>NL.20007</b></p>  <p>- 2 semirapido (3400 W) - 1 ausiliario (1000 W)</p>	<p><b>NL.22000</b></p>  <p>- 1 Semirapido (1800 W)</p>	<p><b>NL.22001</b></p>  <p>- 1 Semirapido (1800 W) - 1 ausiliario (1000 W)</p>
<p><b>NL.22002</b></p>  <p>- 1 Semirapido (1800 W) - 1 ausiliario (1000 W)</p>	<p><b>NL.22003</b></p>  <p>- 1 Semirapido (1800 W) - 1 ausiliario (1000 W)</p>	

To fully understand this booklet, check which model you have just purchased.  
Each model has:

- tempered glass hob; above each knob, a diagram indicating the burner to which the knob refers;
- 1/2/3 burners. Each burner consists of: metal cover; aluminium fame divider resistant to high temperatures (PYRAL); stainless steel heat shield flange with built-in pan stand; heat-sensitive element (safety cut-off switch).
- plastic knobs;
- pan restraint column, to fit into the appropriate position to guarantee the stability of the pans. To order.

**To light the burners:** make sure that the gas main is open. Press and turn the burner knob anticlockwise to the maximum (big flame) position, as shown in figure 1. These position is easily recognised by a small mechanical stop. At this point, approach the flame with a lit match or electric lighter and press the knob down. Keep the knob pressed for a few seconds, then release it. This operation is necessary to activate the gas safety device (cut-off switch). This is a thermo-electric device which guarantees the cutoff of the gas supply in a few seconds if the flame accidentally goes out.

When the burner is lit, turn the knob to the minimum position (small flame, figure 1), then place the container on the pan stand.

Turn the knob to the required flame intensity.

Should the flames accidentally go out, turn the burner control knob off and wait at least 1 min before attempting to light it again.

**To switch off the burner:** turn the knob clockwise to align the index with the off position (solid spot ● or empty dot ○). When the appliance is not in use, make sure that the knobs are always in the off position. Should the rotation of the control knob become stiff, contact the Technical Assistance as soon as possible. Do not attempt to reset or dismantle the hob.

Figure 1



To obtain maximum performance with minimum gas consumption, we recommend that:

- you use suitable pans for each burner:

BURNER	AUX (Ø 67mm)	SEMIRAPID (Ø 88 mm)	FAST (Ø 116 mm)
Pot diameter	100 ± 120 mm	160 ± 220 mm	220 ± 240 mm

- turn the burner to the minimum position (small flame, figure 1) when boiling point is reached;
- always use a pan lid;
- always use pans with a flat (not concave) bottom;
- keep the flame within the perimeter of the pan;
- do not use pans the protrude beyond the edges of the hob.



### Cleaning the appliance

Parts must be cleaned and dismantled when the appliance is cold. Do not allow corrosive agents (e.g.: vinegar, coffee, salt water, milk, lemon juice or tomato) to remain in prolonged contact with the surface of the appliance.

The pan stands and stainless steel accessories burnish when the appliance has been operating for a few minutes.

This colouring can be removed using a finely abrasive pad.

The shine of stainless steel parts can be maintained by washing them with warm soapy water. Periodical cleaning with a special product for cleaning steel is recommended.

The burner caps and flame dividers must be periodically removed and washed to eliminate encrusted food. Caps and flame dividers must be washed with warm soapy water, rinsed thoroughly and dried.

They can also be washed in a dishwasher.

Do not use jets of steam to clean the appliance.

Before reassembling the parts, check that the holes in the flame divider are not blocked by foreign bodies.

For the correct assembly and reassembly of the burner parts, see the following pictures:

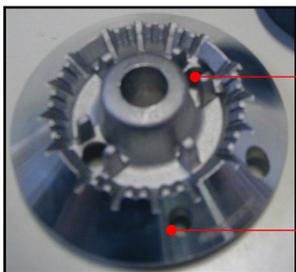


Figura 2 b): flame spreader

*fori di passaggio perni di fissaggio*

*foro per passaggio termocoppia*



Figura 2 c): burner cup

*sedi per accoppiamento con perni di fissaggio*

Burner parts that can be dismantled for ordinary cleaning are the cap and flame divider. Do not use tools to dismantle the parts. The removal of other burner parts is forbidden.

When cleaning the cut-off device, operate gently using a wet sponge.

The removal of parts of the appliance other than the burners (within the limits indicated above) or the pan restraint accessories is forbidden.

## INSTALLATION – MAINTENANCE - ADJUSTMENTS

The information and operations illustrated in this section are dedicated exclusively to fitters. The installation and all adjustments, transformations and maintenance operations shown in this section must be carried out exclusively by qualified personnel, in observance of local legislation (Law no. 46/90 and DPR 447).

If in doubt, contact Technical Assistance.

Incorrect installation or adjustment may cause damages to people, animals or things. The manufacturer declines all responsibility for installation or adjustment which do not comply with the instructions given in this section.

Installation must conform to UNI 7131 (the latest revision).

### Inserting and fastening the appliance

Remove the appliance from the packaging, ensuring that it is complete and undamaged. If in doubt, do not proceed and contact the dealer of Technical Assistance immediately.

Remove the protective plastic.

The material of items adjacent to the appliance (furniture) must resist temperature surges of at least 65 K (90°C with a room temperature of 25 °C).

Make a hole in the surface of the unit in which you wish to install the appliance.

Also observe the critical distances from the adjacent walls/furniture.

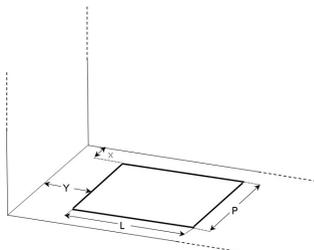
Hole size (W x D) to house the appliance and critical distances (X and Y) vary from model to model. See table and figure 3 below.

N.B.: In figure 3, the side of the furniture is shown to the left of the appliance. If you wish to install it on the right, observe the same critical distances indicated in the table (Y).

Make sure that the distance between the pan stand of the appliance and any furniture of hoods above the appliance is at least 650 mm.

Any lateral work surfaces within critical distance Y must remain below the height of the appliance surface.

When the appliance is in use the bottom may feel hot, while remaining within the limits indicated by the reference standard (EN 30). To prevent accidental contact



Modello	L (mm)	P (mm)	X (mm)	Y (mm)
NL.20004	280	245	55	100
NL20005	310	280	55	100
NL.20006	340	320	55	100
NL.20007	430	320	55	100
NL.22000	263	323	55	100
NL.22001	353	323	55	100
NL.22002	528	323	55	100
NL.22003	323	528	55	100

Figura 3

The appliance must be fixed using screw sent in the packaging.

The appliance is now fastened to the unit. For any maintenance operations requiring the dismantling of the appliance from the unit, descrew the mentioned screws.

### **Gas connection**

Before connecting the gas supply, make sure that the local distribution conditions (type and pressure of gas) and the adjustment of the appliance are compatible. The appliance adjustment conditions are indicated on the data plate on the underside.

The appliance input consists of a gas ramp with the end facing sideways, to simplify installation.

The end is cylindrical, 8 mm diameter, unthreaded, for at least 30 mm. Where permitted by the installation standards in force, connection to the gas main may take place using a flexi-pipe with a gas-proof press fitting (complete with ogive).

In the specific case of built-in installation, UNI 7131 forbids direct connection of the appliance to the gas bottle by flexi-pipe. It is therefore necessary to connect the appliance to a fixed system (UNI 7129), which will be connected to the gas bottle and the appliance by flexi-pipes (UNI 7140) with a rubber insert support and relative clamps (UNI 7141). The flexi-pipe must have a maximum length of 1.5 m, without intermediate joints, and must not run through two different rooms. The connections must not cause the pipe to twist, bend or be crushed and the pipe must not come into contact with sharp items or edges and must not exceed a temperature of 50°C. The flexi-pipe and relative rubber insert support must be open to inspection.

The regulator fitted to the gas bottle must be compliant with EN 12864.

To make the flexi-pipe of the appliance suitable for connection, use a rubber insert support compliant with UNI 7141, with relative clamps, at the appliance end. It is necessary to use an adapter for this (if not supplied with the appliance, ask Technical Assistance for one). This adapter will be connected to the smooth end of the appliance by a gas-proof press fitting and connected to the rubber insert support by a threaded connection (compliant with ISO 7-1 if the rubber insert holder is not supplied with the appliance). Pay attention to the marking of the threading on the adapter: check that it is compatible with that of the rubber insert support

### **UPON COMPLETION OF INSTALLATION, CHECK THE SEAL OF THE CONNECTION IN COMPLIANCE WITH THE METHODS INDICATED BY THE LEGISLATION IN FORCE. NEVER USE A NAKED FLAME.**

#### **Checking the correct operation of the burners**

*When the appliance is installed, check that all the burners work properly.*

*Check the ignition, in compliance with the Instructions for Use section, the stability of the flame, the maintenance of the flame when turning the knob from maximum to minimum. The flame must not flare up or go out. If this happens:*

- *check the type of gas/pressure used: it must correspond to that indicated on the appliance plate;*
- *check for any shifting of the burner parts (flame divider, cap), due to assembly of the appliance.*

*If the problem persists, contact Technical Assistance.*

#### **Ventilation**

*This appliance is not connected to a device for the evacuation of the combust products. Therefore, it must be connected in compliance with the installation standards in force. Pay particular attention to that envisaged by local legislation on the matter of ventilation and aeration.*

*Specifically (UNI 7131), the room where the appliance is installed:*

- *must be fitted with a system to take the combustion fumes outside, through a hood or electric fan which starts operating automatically every time the appliance is switched on;*
- *it must have a system which allows the air flow necessary for proper combustion (at least 2 m<sup>3</sup>/h for each kW of installed power). This can be obtained by taking the air directly from outside (section of at least 100 cm<sup>2</sup>, in order to prevent it becoming accidentally blocked), or indirectly from adjacent rooms (not bedrooms or rooms where there is a risk of explosion) which are directly ventilated and connected to the former by permanent openings.*

*The appliance is fed by LPG (liquid petroleum gas).*

*LPG is heavier than air, so it settles downwards. Consequently LPG bottles must have an opening towards the outside to allow low-level evacuation of any gas leaks.*

*Empty or partially full LPG bottles must not be installed or kept in rooms or areas that are below ground level (cellars, etc.).*

*Only gas bottles that are being used may be kept in said rooms/areas, in a position where they are not subject to the direct action of sources of heat (50°C).*

#### **Adjustments and transformations**

*No adjustment is necessary:*

- *the burners are fixed primary air burners;*

*- as the only power supply is LPG (in compliance with that indicated on the plate on the underside of the appliance), the minimum levels have already been set in the factory. The valve by-pass screw has*

already been fully tightened. Should an inadequate flame be found in the Minimum position during use, intervention on the by-pass valve screw is forbidden. Check the conditions of the system (any narrowing of the connections; the appliance supply pressure is stated on the plate) or of the pressure regulator fitted to the gas bottle.

The appliance is in category one (I3+ or I3B/P), so no transformation for use with other types of gas is possible. The dismantling of the injectors for switching to other types of gas is not allowed.

### **SPECIAL MAINTENANCE**

#### **Any special maintenance to the hob must be carried out by authorised personnel.**

It is possible to replace the components inside the hob.

To access the inside of the hob, it is necessary to remove it from the unit. At this point the hob components are accessible: valves, burner cups, tubes and gas ramp (see figure 4).

Replace everything necessary, always fitting original parts supplied by Technical Assistance. The washers in contact with gas (e.g.: those of the valves) must always be replaced when implicated in disassembly). Restore any seals when the replacement operation is complete.

If it becomes necessary to replace the injectors, see the TECHNICAL FEATURES section. No sealant is used between the injector thread and its seat.

### **Proceed with reassembly**

Greasing the valves: if the rotation of the knob becomes difficult, it is necessary to grease the valve to prevent damage. Proceed as follows:

- dismantle the valve from the gas ramp and the internal tubes;
- dismantle the body of the valve;
- remove the conical male element, cleaning it with thinner;
- lightly re-grease the cone using appropriate grease;
- introduce the cone into its seat, manoeuvring it to expel any excess grease. Remove the excess grease with a cloth;
- remove the cone again to ensure that the grease has not blocked the internal gas passages;
  - refit the valve.

**AFTER COMPLETING EACH REASSEMBLY, ALWAYS CHECK THAT  
THE SEAL CONFORMS TO THE INSTALLATION  
STANDARDS IN FORCE.**

**THE USE OF A NAKED FLAME IS STRICTLY FORBIDDEN.**

## TECHNICAL FEATURES

Installation class: 3

Fastening method:  
Screws

Appliance category: \*

Gas (group) and supply pressure: \*

Total burner power (SQn): \*

\* see the plate on the first page, in accordance with the country of destination

The following tables show the technical data for each burner, in relation to the appliance categories.

### SEMIRAPID BURNER

<b>Nominal heat input kW</b>	<b>1,80</b>	<b>1,80</b>		<b>1,80</b>
Consumption g/h	131	131		131
Consumption dm <sup>3</sup> /h	52	52		52
Injector size	70	70		60
<b>Reduced rate kW</b>	<b>0,50</b>	<b>0,50</b>		<b>0,65</b>
by-pass size	36	36		36
Gas family	3+	3B/P	3B/P	3B/P
<b>Gas</b>	G30 G31	G30 G31	G30 G31	G30 G31
<b>Gas pressure mbar</b>	28...30 37	30	37	50

### AUX BURNER

<b>Nominal heat input kW</b>	<b>1,00</b>	<b>1,00</b>		<b>1,00</b>
Consumption g/h	73	73		73
Consumption dm <sup>3</sup> /h	29	29		29
Injector size	52	52		45
<b>Reduced rate kW</b>	<b>0,50</b>	<b>0,50</b>		<b>0,50</b>
by-pass size	36	36		36
Gas family	3+	3B/P	3B/P	3B/P
<b>Gas</b>	G30 G31	G30 G31	G30 G31	G30 G31
<b>Gas pressure mbar</b>	28...30 37	30	37	50

## WARRANTY AND TECH ASSISTANCE

The appliance is compliant with the indications of the following European Directive: 90/396/CEE + 93/68 (Gas Directive) and with the European Standards EN 30 (Domestic gas cooking appliances).

This appliance is guaranteed by NAVYLOAD

The warranty implicates the free repair or replacement of parts presenting manufacturing faults.

The warranty does not cover parts which present normal wear and tear, aesthetics, damages caused by carelessness, incorrect use and installation, and transport risks (see General Warnings section).

The warranty shall become null and void if the appliance has been interfered with or repaired by unqualified persons.

References for Technical Assistance:

### NAVYLOAD SNC

Via Cidneo, 5 - 25081 - BEDIZZOLE - BS - ITALY T 030 0983066 m info@navyload.com





# SERIE NL.2XXX-VETRO

GLASS BUILT IN HOB UNITS

## LIBRETTO DI ISTRUZIONI, USO E MANUTENZIONE

**COD. NL.90000/REV.000**



### MODELS LIST / Lista modelli

Type: **NL.20XX-VETRO**

EC

Certificate: **51DM5055**

n°	Model	Brand	Nominal Voltage	Electric power	Qn - kW
1	<b>NL.20000</b>	NAVYLOAD	/	/	1,8
2	<b>NL.20001</b>	NAVYLOAD	/	/	2,8
3	<b>NL.20002</b>	NAVYLOAD	/	/	4,6
4	<b>NL.20003</b>	NAVYLOAD	/	/	2,8
5	<b>NL.20010</b>	NAVYLOAD	/	/	2,8
6	<b>NL.20011</b>	NAVYLOAD	/	/	1,8
7	<b>NL.20013</b>	NAVYLOAD	/	/	4,6
8	<b>NL.20014</b>	NAVYLOAD	/	/	1,8
9	<b>NL.20015</b>	NAVYLOAD	/	/	2,8

## INSTRUCTION FOR USE

Before using the appliance, read this booklet carefully. Keep it safely for every further need and for any technical servicing.

This appliance must be installed in compliance with the regulations in force and used only in a well ventilated environment. See the

instructions before installing and using this appliance.

These instructions are valid only if the code of the county:

EN

The installation, maintenance and adjustment of the appliance must be carried out by qualified personnel only (Technical assistance), within the limits of the operations envisaged in the relative section of this booklet.

When opening the packaging, check the integrity of the appliance. If the appliance is incomplete or damaged in any way, please contact the dealer or distributor immediately.

Do not leave parts of the packaging within the reach of children, as they could pose a hazard.

Disposal of the packing material: separate the various types of materials in observance of the local legislation regarding the disposal/recycling of waste.

Disposal of the unused appliance: dispose of the appliance at the special collection and processing centers, in observance of local legislation.

Do not leave the appliance unsupervised during use. Ensure the correct positioning of the pans and monitor the cooking of food cooked in oil or fat, inasmuch as it is easily inflammable.

Keep the appliance out of the reach of children.

NOTE FOR ELECTRICAL APPLIANCES: the use of this appliance by people with reduced physical or mental ability, or who lack experience in the use of electrical appliances, is not permitted, unless they are supervised or instructed by adults who are responsible for their safety. Children must be supervised to make sure that they do not play with the appliance.

Do not use sprays near the appliance while in use.

This appliance has been designed and built for domestic, non-professional use in the home, to cook food. Every other use is forbidden.

The use of a gas hob produces heat and humidity in the room where it is installed. Ensure that good ventilation of the room where the appliance installed is guaranteed: keep natural vents open or install a mechanical vent (e.g.: hood).

Intense and prolonged use of the appliance may require extra or more effective ventilation (opening of windows, increase in suction hood power).

### IMPORTANT

**In compliance with the installation standards in force, it is vital to regularly check the gas supply system, all along the length and at the connections, at both the system/gas bottle end and the appliance end. The operation must be carried out by qualified personnel.**

**The manufacturer declines all responsibility for the incorrect or improper use of the appliance and for damages deriving from failure to observe the recommendations contained in this booklet.**

## ISTRUZIONI D'USO

<p><b>NL.20000</b></p>  <p>- 1 Semirapido (1800 W)</p>	<p><b>NL.20001</b></p>  <p>- 1 Semirapido (1800 W) - 1 Ausiliario (1000 W)</p>	<p><b>NL.20002</b></p>  <p>2 Semirapido (1800 W) 1 Ausiliario (1000 W)</p>
<p><b>NL.20003</b></p>  <p>- 1 Semirapido (1800 W) - 1 Ausiliario (1000 W)</p>	<p><b>NL.20010</b></p>  <p>- 1 Semirapido (1800 W) - 1 Ausiliario (1000 W)</p>	<p><b>NL.20011</b></p>  <p>- 1 Semirapido (1800 W)</p>
<p><b>NL.20013</b></p>  <p>2 Semirapido (1800 W) 1 Ausiliario (1000 W)</p>	<p><b>NL.20014</b></p>  <p>- 1 Semirapido (1800 W)</p>	<p><b>NL.20015</b></p>  <p>- 1 Semirapido (1800 W) - 1 Ausiliario (1000 W)</p>

To fully understand this booklet, check which model you have just purchased.  
Each model has:

- tempered glass hob; above each knob, a diagram indicating the burner to which the knob refers;
- 1/2/3 burners. Each burner consists of: metal cover; aluminium fame divider resistant to high temperatures (PYRAL); stainless steel heat shield flange with built-in pan stand; heat-sensitive element (safety cut-off switch).
- plastic knobs;
- pan restraint column, to fit into the appropriate position to guarantee the stability of the pans. To order.

**To light the burners:** make sure that the gas main is open. Press and turn the burner knob anticlockwise to the maximum (big flame) position, as shown in figure 1. These position is easily recognised by a small mechanical stop. At this point, approach the flame with a lit match or electric lighter and press the knob down. Keep the knob pressed for a few seconds, then release it. This operation is necessary to activate the gas safety device (cut-off switch). This is a thermo-electric device which guarantees the cutoff of the gas supply in a few seconds if the flame accidentally goes out.

When the burner is lit, turn the knob to the minimum position (small flame, figure 1), then place the container on the pan stand.

Turn the knob to the required flame intensity.

Should the flames accidentally go out, turn the burner control knob off and wait at least 1 min before attempting to light it again.

**To switch off the burner:** turn the knob clockwise to align the index with the off position (solid spot ● or empty dot ○). When the appliance is not in use, make sure that the knobs are always in the off position. Should the rotation of the control knob become stiff, contact the Technical Assistance as soon as possible. Do not attempt to reset or dismantle the hob.

Should the rotation of the control knob become stiff, contact the Technical Assistance as soon as possible. Do not attempt to reset or dismantle the hob.

Figure 1



To obtain maximum performance with minimum gas consumption, we recommend that:

- you use suitable pans for each burner:

BURNER	AUX (Ø 67mm)	SEMIRAPID (Ø 88 mm)	FAST (Ø 116 mm)
Pot diameter	100 + 120 mm	160 + 220 mm	220 + 240 mm

- turn the burner to the minimum position (small flame, figure 1) when boiling point is reached;
- always use a pan lid;
- always use pans with a flat (not concave) bottom;
- keep the flame within the perimeter of the pan;
- do not use pans that protrude beyond the edges of the hob.

#### **Cleaning the appliance**

Parts must be cleaned and dismantled when the appliance is cold. Do not allow corrosive agents (e.g.: vinegar, coffee, salt water, milk, lemon juice or tomato) to remain in prolonged contact with the surface of the appliance.

The pan stands and stainless steel accessories burnish when the appliance has been operating for a few minutes.

This colouring can be removed using a finely abrasive pad.

The shine of stainless steel parts can be maintained by washing them with warm soapy water. Periodical cleaning with a special product for cleaning steel is recommended.

The burner caps and flame dividers must be periodically removed and washed to eliminate encrusted food. Caps and flame dividers must be washed with warm soapy water, rinsed thoroughly and dried.

They can also be washed in a dishwasher.

Do not use jets of steam to clean the appliance.

Before reassembling the parts, check that the holes in the flame divider are not blocked by foreign bodies.

For the correct assembly and reassembly of the burner parts, see the following pictures:

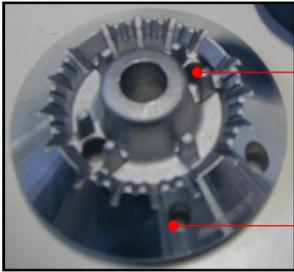


Figura 2 b): FLAME SPREADER

*fori di passaggio perni di fissaggio*

*foro per passaggio termocoppia*



Figura 2 c): BURNER COVER

*sedi per accoppiamento con perni di fissaggio*

Burner parts that can be dismantled for ordinary cleaning are the cap and flame divider. Do not use tools to dismantle the parts. The removal of other burner parts is forbidden. When cleaning the cut-off device, operate gently using a wet sponge. The removal of parts of the appliance other than the burners (within the limits indicated above) or the pan restraint accessories is forbidden.

## INSTALLATION – MAINTENANCE - ADJUSTMENTS

The information and operations illustrated in this section are dedicated exclusively to fitters. The installation and all adjustments, transformations and maintenance operations shown in this section must be carried out exclusively by qualified personnel, in observance of local legislation (Law no. 46/90 and DPR 447).

If in doubt, contact Technical Assistance.

Incorrect installation or adjustment may cause damages to people, animals or things. The manufacturer declines all responsibility for installation or adjustment which do not comply with the instructions given in this section.

Installation must conform to UNI 7131 (the latest revision).

### Inserting and fastening the appliance

Remove the appliance from the packaging, ensuring that it is complete and undamaged. If in doubt, do not proceed and contact the dealer of Technical Assistance immediately.

Remove the protective plastic.

The material of items adjacent to the appliance (furniture) must resist temperature surges of at least 65 K (90°C with a room temperature of 25 °C).

Make a hole in the surface of the unit in which you wish to install the appliance.

Also observe the critical distances from the adjacent walls/furniture.

Hole size (W x D) to house the appliance and critical distances (X and Y) vary from model to model. See table and figure 3 below.

N.B.: In figure 3, the side of the furniture is shown to the left of the appliance. If you wish to install it on the right, observe the same critical distances indicated in the table (Y).

Make sure that the distance between the pan stand of the appliance and any furniture or hoods above the appliance is at least 650 mm.

Any lateral work surfaces within critical distance Y must remain below the height of the appliance surface.

When the appliance is in use the bottom may feel hot, while remaining within the limits indicated by the reference standard (EN 30). To prevent accidental contact

Modello	L (mm)	P (mm)	X (mm)	Y (mm)
NL.20000	270	305	55	100
NL.20001	360	260	55	100
NL.20002	390	484	55	100
NL.20003	480	280	75	100
NL.20010	580	400	55	100
NL.20011	345	180	55	100
NL.20013	400	400	55	100
NL.20014	550	300	55	100
NL.20015	765	300	55	100

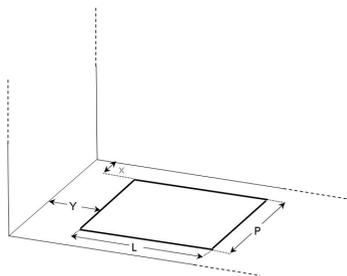


Figura 3

The appliance must be fastened to the unit using M.S.SUPER (Fratelli Zucchini) silicone or equivalent. If you wish to install the appliance flush with the unit, it is necessary to mill (1 cm wide, 1 cm deep) the hole cut into the unit.

To fasten the appliance, apply a strip of silicone along the underside edge of the glass. Insert the appliance into the hole in the unit, pressing it down gently until the silicone hardens (at least 3 hours).

The appliance is now fastened to the unit. For any maintenance operations requiring the dismantling of the appliance from the unit, cut the silicone using a cutter. Before re-fastening the appliance, clean any silicone from the glass of the appliance and the hole in the unit.

### **Gas connection**

Before connecting the gas supply, make sure that the local distribution conditions (type and pressure of gas) and the adjustment of the appliance are compatible. The appliance adjustment conditions are indicated on the data plate on the underside.

The appliance input consists of a gas ramp with the end facing sideways, to simplify installation. The end is cylindrical, 8 mm diameter, unthreaded, for at least 30 mm. Where permitted by the installation standards in force, connection to the gas main may take place using a flexi-pipe with a gas-proof press fitting (complete with ogive).

In the specific case of built-in installation, UNI 7131 forbids direct connection of the appliance to the gas bottle by flexi-pipe. It is therefore necessary to connect the appliance to a fixed system (UNI 7129), which will be connected to the gas bottle and the appliance by flexi-pipes (UNI 7140) with a rubber insert support and relative clamps (UNI 7141). The flexi-pipe must have a maximum length of 1.5 m, without intermediate joints, and must not run through two different rooms. The connections must not cause the pipe to twist, bend or be crushed and the pipe must not come into contact with sharp items or edges and must not exceed a temperature of 50°C. The flexi-pipe and relative rubber insert support must be open to inspection.

The regulator fitted to the gas bottle must be compliant with EN 12864.

To make the flexi-pipe of the appliance suitable for connection, use a rubber insert support compliant with UNI 7141, with relative clamps, at the appliance end. It is necessary to use an adapter for this (if not supplied with the appliance, ask Technical Assistance for one). This adapter will be connected to the smooth end of the appliance by a gas-proof press fitting and connected to the rubber insert support by a threaded connection (compliant with ISO 7-1 if the rubber insert holder is not supplied with the appliance). Pay attention to the marking of the threading on the adapter: check that it is compatible with that of the rubber insert support.

### **UPON COMPLETION OF INSTALLATION, CHECK THE SEAL OF THE CONNECTION IN COMPLIANCE WITH THE METHODS INDICATED BY THE LEGISLATION IN FORCE. NEVER USE A NAKED FLAME.**

### **Checking the correct operation of the burners**

*When the appliance is installed, check that all the burners work properly.*

*Check the ignition, in compliance with the Instructions for Use section, the stability of the flame, the maintenance of the flame when turning the knob from maximum to minimum. The flame must not flare up or go out. If this happens:*

- check the type of gas/pressure used: it must correspond to that indicated on the appliance plate;
- check for any shifting of the burner parts (flame divider, cap), due to assembly of the appliance.

*If the problem persists, contact Technical Assistance.*

### **Ventilation**

*This appliance is not connected to a device for the evacuation of the combustion products. Therefore, it must be connected in compliance with the installation standards in force. Pay particular attention to that envisaged by local legislation on the matter of ventilation and aeration.*

*Specifically (UNI 7131), the room where the appliance is installed:*

- must be fitted with a system to take the combustion fumes outside, through a hood or electric fan which starts operating automatically every time the appliance is switched on;
- it must have a system which allows the air flow necessary for proper combustion (at least 2 m<sup>3</sup>/h for each kW of installed power). This can be obtained by taking the air directly from outside (section of at least 100 cm<sup>2</sup>, in order to prevent it becoming accidentally blocked), or indirectly from adjacent rooms (not bedrooms or rooms where there is a risk of explosion) which are directly ventilated and connected to the former by permanent openings.

*The appliance is fed by LPG (liquid petroleum gas).*

*LPG is heavier than air, so it settles downwards. Consequently LPG bottles must have an opening towards the outside to allow low-level evacuation of any gas leaks.*

Empty or partially full LPG bottles must not be installed or kept in rooms or areas that are below ground level (cellars, etc.).

Only gas bottles that are being used may be kept in said rooms/areas, in a position where they are not subject to the direct action of sources of heat (50°C).

### **Adjustments and transformations**

No adjustment is necessary:

- the burners are fixed primary air burners;

- as the only power supply is LPG (in compliance with that indicated on the plate on the underside of the appliance), the minimum levels have already been set in the factory. The valve by-pass screw has already been fully tightened. Should an inadequate flame be found in the Minimum position during use, intervention on the by-pass valve screw is forbidden. Check the conditions of the system (any narrowing of the connections; the appliance supply pressure is stated on the plate) or of the pressure regulator fitted to the gas bottle.

The appliance is in category one (I3+ or I3B/P), so no transformation for use with other types of gas is possible. The dismantling of the injectors for switching to other types of gas is not allowed.

### **SPECIAL MAINTENANCE**

#### **Any special maintenance to the hob must be carried out by authorised personnel.**

It is possible to replace the components inside the hob.

To access the inside of the hob, it is necessary to remove it from the unit. At this point the hob components are accessible: valves, burner cups, tubes and gas ramp (see figure 4).

Replace everything necessary, always fitting original parts supplied by Technical Assistance. The washers in contact with gas (e.g.: those of the valves) must always be replaced when implicated in disassembly). Restore any seals when the replacement operation is complete.

If it becomes necessary to replace the injectors, see the TECHNICAL FEATURES section. No sealant is used between the injector thread and its seat.



### **Proceed with reassembly**

Greasing the valves: if the rotation of the knob becomes difficult, it is necessary to grease the valve to prevent damage. Proceed as follows:

- dismantle the valve from the gas ramp and the internal tubes;
- dismantle the body of the valve;
- remove the conical male element, cleaning it with thinner;
- lightly re-grease the cone using appropriate grease;
- introduce the cone into its seat, manoeuvring it to expel any excess grease. Remove the excess grease with a cloth;
- remove the cone again to ensure that the grease has not blocked the internal gas passages;
- refit the valve.

**AFTER COMPLETING EACH REASSEMBLY, ALWAYS CHECK THAT  
THE SEAL CONFORMS TO THE INSTALLATION  
STANDARDS IN FORCE.  
THE USE OF A NAKED FLAME IS STRICTLY FORBIDDEN.**

### **TECHNICAL FEATURES**

Installation class: 3

Fastening method:  
SILICON MS SUPER

Appliance category: \*

Gas (group) and supply pressure: \*

Total burner power (SQn): \*

\* see the plate on the first page, in accordance with the country of destination

The following tables show the technical data for each burner, in relation to the appliance categories.

### SEMIRAPID BURNER

Nominal heat input kW	1,80	1,80		1,80
Consumption g/h	131	131		131
Consumption dm <sup>3</sup> /h	52	52		52
Injector size	70	70		60
Reduced rate kW	0,50	0,50		0,65
by-pass size	36	36		36
Gas family	3+	3B/P	3B/P	3B/P
Gas	G30 G31	G30 G31	G30 G31	G30 G31
Gas pressure mbar	28...30 37	30	37	50

### AUX BURNER

Nominal heat input kW	1,00	1,00		1,00
Consumption g/h	73	73		73
Consumption dm <sup>3</sup> /h	29	29		29
Injector size	52	52		45
Reduced rate kW	0,50	0,50		0,50
by-pass size	36	36		36
Gas family	3+	3B/P	3B/P	3B/P
Gas	G30 G31	G30 G31	G30 G31	G30 G31
Gas pressure mbar	28...30 37	30	37	50

## WARRANTY AND TECH ASSISTANCE

The appliance is compliant with the indications of the following European Directive: 90/396/CEE + 93/68 (Gas Directive) and with the European Standards EN 30 (Domestic gas cooking appliances).

This appliance is guaranteed by NAVYLOAD

The warranty implicates the free repair or replacement of parts presenting manufacturing faults.

The warranty does not cover parts which present normal wear and tear, aesthetics, damages caused by carelessness, incorrect use and installation, and transport risks (see General Warnings section).

The warranty shall become null and void if the appliance has been interfered with or repaired by unqualified persons.

References for Technical Assistance:

### NAVYLOAD SNC

Via Cidneo , 5 - 25081 - BEDIZZOLE - BS - ITALY T 030 0983066 m info@navyload.com



# SERIE NL.20XX – ACCIAIO

STAINLESS STEEL GAS STOVES

INSTRUCTION, USE AND MAINTENANCE BOOKLET



## MODELS LIST

**Type: NL.20XX-ACCIAIO**

**EC**

**Certificate: 51DM5055**

n°	Model	Brand	Nominal Voltage	Electric power	□ Qn - kW
1	NL.20008	Navyload	/	/	1,8
2	NL.20009	Navyload	/	/	2,8
3	NL.20012	Navyload	/	/	2,8

Fabbricante:

**NAVYLOAD SNC**

Via Cidneo, 5 – 25081

BEDIZZOLE – BS – ITALY t.030 0983066 m.info@navyload.com



## GENERAL WARNINGS

Before using the appliance, read this booklet carefully. Keep it safely for every further need and for any technical servicing.

This appliance must be installed in compliance with the regulations in force and used only in a well ventilated environment. See the instructions before installing and using this appliance.

These instructions are valid only if the code of the county:

EN

The installation, maintenance and adjustment of the appliance must be carried out by qualified personnel only (Technical assistance), within the limits of the operations envisaged in the relative section of this booklet.

When opening the packaging, check the integrity of the appliance. If the appliance is incomplete or damaged in any way, please contact the dealer or distributor immediately.

Do not leave parts of the packaging within the reach of children, as they could pose a hazard.

Disposal of the packing material: separate the various types of materials in observance of the local legislation regarding the disposal/recycling of waste.

Disposal of the unused appliance: dispose of the appliance at the special collection and processing centers, in observance of local legislation.

Do not leave the appliance unsupervised during use. Ensure the correct positioning of the pans and monitor the cooking of food cooked in oil or fat, inasmuch as it is easily inflammable.

Keep the appliance out of the reach of children.

**NOTE FOR ELECTRICAL APPLIANCES:** the use of this appliance by people with reduced physical or mental ability, or who lack experience in the use of electrical appliances, is not permitted, unless they are supervised or instructed by adults who are responsible for their safety. Children must be supervised to make sure that they do not play with the appliance.

Do not use sprays near the appliance while in use.

This appliance has been designed and built for domestic, non-professional use in the home, to cook food. Every other use is forbidden.

The use of a gas hob produces heat and humidity in the room where it is installed. Ensure that good ventilation of the room where the appliance installed is guaranteed: keep natural vents open or install a mechanical vent (e.g.: hood).

Intense and prolonged use of the appliance may require extra or more effective ventilation (opening of windows, increase in suction hood power).

### **IMPORTANT**

**In compliance with the installation standards in force, it is vital to regularly check the gas supply system, all along the length and at the connections, at both the system/gas bottle end and the appliance end. The operation must be carried out by qualified personnel.**

**The manufacturer declines all responsibility for the incorrect or improper use of the appliance and for damages deriving from failure to observe the recommendations contained in this booklet.**

## INSTRUCTION FOR USE

<p style="text-align: center;"><b>NL.20008</b></p>  <p style="text-align: center;">NL.20008</p> <p style="text-align: center;">- 1 Semirapid (1800 W)</p>	<p style="text-align: center;"><b>NL.20009</b></p>  <p style="text-align: center;">NL.20009</p> <p style="text-align: center;">- 1 Semirapid (1800 W) - 1 Ausiliario (1000 W)</p>	<p style="text-align: center;"><b>NL.20012</b></p>  <p style="text-align: center;">NL.20012</p> <p style="text-align: center;">1 Semirapid (1800 W) - 1 Ausiliario (1000 W)</p>
--	--	--

To fully understand this booklet, check which model you have just purchased.  
Each model has:

- tempered glass hob; above each knob, a diagram indicating the burner to which the knob refers;
- 1/2/3 burners. Each burner consists of: metal cover; aluminium fame divider resistant to high temperatures (PYRAL); stainless steel heat shield flange with built-in pan stand; heat-sensitive element (safety cut-off switch).
- plastic knobs;
- pan restraint column, to fit into the appropriate position to guarantee the stability of the pans. To order.

**To light the burners:** make sure that the gas main is open. Press and turn the burner knob anticlockwise to the maximum (big flame) position, as shown in figure 1. These position is easily recognised by a small mechanical stop. At this point, approach the flame with a lit match or electric lighter and press the knob down. Keep the knob pressed for a few seconds, then release it. This operation is necessary to activate the gas safety device (cut-off switch). This is a thermo-electric device which guarantees the cutoff of the gas supply in a few seconds if the flame accidentally goes out.

When the burner is lit, turn the knob to the minimum position (small flame, figure 1), then place the container on the pan stand.

Turn the knob to the required flame intensity.

Should the flames accidentally go out, turn the burner control knob off and wait at least 1 min before attempting to light it again.

**To switch off the burner:** turn the knob clockwise to align the index with the off position (solid spot ● or empty dot ○). When the appliance is not in use, make sure that the knobs are always in the off position. Should the rotation of the control knob become stiff, contact the Technical Assistance as soon as possible. Do not attempt to reset or dismantle the hob.

Figure 1.



To obtain maximum performance with minimum gas consumption, we recommend that:

- you use suitable pans for each burner:

BURNER	AUX (Ø 67mm)	SEMIRAPID (Ø 88 mm)	FAST (Ø 116 mm)
Pot diameter	100 ± 120 mm	160 ± 220 mm	220 ± 240 mm

- turn the burner to the minimum position (small flame, figure 1) when boiling point is reached;
- always use a pan lid;
- always use pans with a flat (not concave) bottom;
- keep the flame within the perimeter of the pan;
- do not use pans that protrude beyond the edges of the hob.

#### **Cleaning the appliance**

Parts must be cleaned and dismantled when the appliance is cold. Do not allow corrosive agents (e.g.: vinegar, coffee, salt water, milk, lemon juice or tomato) to remain in prolonged contact with the surface of the appliance.

The pan stands and stainless steel accessories burnish when the appliance has been operating for a few minutes.

This colouring can be removed using a finely abrasive pad.

The shine of stainless steel parts can be maintained by washing them with warm soapy water. Periodical cleaning with a special product for cleaning steel is recommended.

The burner caps and flame dividers must be periodically removed and washed to eliminate encrusted food. Caps and flame dividers must be washed with warm soapy water, rinsed thoroughly and dried.

They can also be washed in a dishwasher.

Do not use jets of steam to clean the appliance.

Before reassembling the parts, check that the holes in the flame divider are not blocked by foreign bodies.

For the correct assembly and reassembly of the burner parts, see the following pictures:

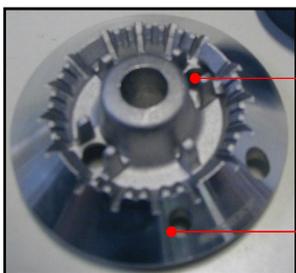


Figura 2 b): spartifiamma

*fori di passaggio perni di fissaggio*

*foro per passaggio termocoppia*

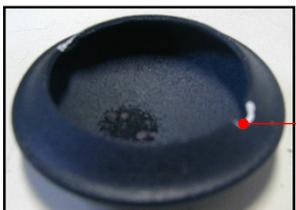


Figura 2 c): cappello (retro)

*sedi per accoppiamento con perni di fissaggio*

Le parti del bruciatore che si possono smontare per l'ordinaria pulizia sono solamente il cappello e lo spartifiamma. Non utilizzare attrezzi per lo smontaggio. E' vietato lo smontaggio di altre parti del bruciatore.

Per la pulizia della termocoppia, procedere delicatamente con una spugnetta bagnata.

E' vietato lo smontaggio di parti dell'apparecchio che non siano i bruciatori (limitatamente a quanto detto sopra) o gli accessori fermapentole.



## INSTALLATION – MAINTENANCE - ADJUSTMENTS

The information and operations illustrated in this section are dedicated exclusively to fitters. The installation and all adjustments, transformations and maintenance operations shown in this section must be carried out exclusively by qualified personnel, in observance of local legislation (Law no. 46/90 and DPR 447).

If in doubt, contact Technical Assistance.

Incorrect installation or adjustment may cause damages to people, animals or things. The manufacturer declines all responsibility for installation or adjustment which do not comply with the instructions given in this section.

Installation must conform to UNI 7131 (the latest revision).

### Inserting and fastening the appliance

Remove the appliance from the packaging, ensuring that it is complete and undamaged. If in doubt, do not proceed and contact the dealer of Technical Assistance immediately.

Remove the protective plastic.

The material of items adjacent to the appliance (furniture) must resist temperature surges of at least 65 K (90°C with a room temperature of 25 °C).

Make a hole in the surface of the unit in which you wish to install the appliance.

Also observe the critical distances from the adjacent walls/furniture.

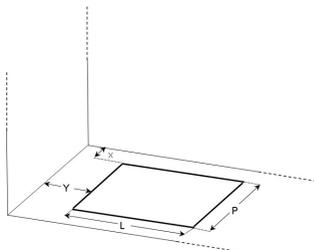
Hole size (W x D) to house the appliance and critical distances (X and Y) vary from model to model. See table and figure 3 below.

N.B.: In figure 3, the side of the furniture is shown to the left of the appliance. If you wish to install it on the right, observe the same critical distances indicated in the table (Y).

Make sure that the distance between the pan stand of the appliance and any furniture of hoods above the appliance is at least 650 mm.

Any lateral work surfaces within critical distance Y must remain below the height of the appliance surface.

When the appliance is in use the bottom may feel hot, while remaining within the limits indicated by the reference standard (EN 30). To prevent accidental contact



Modello	L (mm)	P (mm)	X (mm)	Y (mm)
NL20008	210	290	55	100
NL20009	290	440	55	100
NL20012	440	290	55	100

Figura 3

The appliance must be fixed using clamps and screw sent in the packaging. (vd figura 4)

Figura 4



### **Gas connection**

Before connecting the gas supply, make sure that the local distribution conditions (type and pressure of gas) and the adjustment of the appliance are compatible. The appliance adjustment conditions are indicated on the data plate on the underside.

The appliance input consists of a gas ramp with the end facing sideways, to simplify installation.

The end is cylindrical, 8 mm diameter, unthreaded, for at least 30 mm. Where permitted by the installation standards in force, connection to the gas main may take place using a flexi-pipe with a gas-proof press fitting (complete with ogive).

In the specific case of built-in installation, UNI 7131 forbids direct connection of the appliance to the gas bottle by flexi-pipe. It is therefore necessary to connect the appliance to a fixed system (UNI 7129), which will be connected to the gas bottle and the appliance by flexi-pipes (UNI 7140) with a rubber insert support and relative clamps (UNI 7141). The flexi-pipe must have a maximum length of 1.5 m, without intermediate joints, and must not run through two different rooms. The connections must not cause the pipe to twist, bend or be crushed and the pipe must not come into contact with sharp items or edges and must not exceed a temperature of 50°C. The flexi-pipe and relative rubber insert support must be open to inspection.

The regulator fitted to the gas bottle must be compliant with EN 12864.

To make the flexi-pipe of the appliance suitable for connection, use a rubber insert support compliant with UNI 7141, with relative clamps, at the appliance end. If it is necessary to use an adapter for this (if not supplied with the appliance, ask Technical Assistance for one). This adapter will be connected to the smooth end of the appliance by a gas-proof press fitting and connected to the rubber insert support by a threaded connection (compliant with ISO 7-1 if the rubber insert holder is not supplied with the appliance). Pay attention to the marking of the threading on the adapter: check that it is compatible with that of the rubber insert support

### **UPON COMPLETION OF INSTALLATION, CHECK THE SEAL OF THE CONNECTION IN COMPLIANCE WITH THE METHODS INDICATED BY THE LEGISLATION IN FORCE. NEVER USE A NAKED FLAME.**

#### **Checking the correct operation of the burners**

*When the appliance is installed, check that all the burners work properly.*

*Check the ignition, in compliance with the Instructions for Use section, the stability of the flame, the maintenance of the flames when turning the knob from maximum to minimum. The flame must not flare up or go out. If this happens:*

- *check the type of gas/pressure used: it must correspond to that indicated on the appliance plate;*
- *check for any shifting of the burner parts (flame divider, cap), due to assembly of the appliance.*

*If the problem persists, contact Technical Assistance.*

#### **Ventilation**

*This appliance is not connected to a device for the evacuation of the combust products. Therefore, it must be connected in compliance with the installation standards in force. Pay particular attention to that envisaged by local legislation on the matter of ventilation and aeration.*

*Specifically (UNI 7131), the room where the appliance is installed:*

- *must be fitted with a system to take the combustion fumes outside, through a hood or electric fan which starts operating automatically every time the appliance is switched on;*
- *it must have a system which allows the air flow necessary for proper combustion (at least 2 m<sup>3</sup>/h for each kW of installed power). This can be obtained by taking the air directly from outside (section of at least 100 cm<sup>2</sup>, in order to prevent it becoming accidentally blocked), or indirectly from adjacent rooms (not bedrooms or rooms where there is a risk of explosion) which are directly ventilated and connected to the former by permanent openings.*

*The appliance is fed by LPG (liquid petroleum gas).*

*LPG is heavier than air, so it settles downwards. Consequently LPG bottles must have an opening towards the outside to allow low-level evacuation of any gas leaks.*

*Empty or partially full LPG bottles must not be installed or kept in rooms or areas that are below ground level (cellars, etc.).*

*Only gas bottles that are being used may be kept in said rooms/areas, in a position where they are not subject to the direct action of sources of heat (50°C).*

#### **Adjustments and transformations**

*No adjustment is necessary:*

- *the burners are fixed primary air burners;*

*- as the only power supply is LPG (in compliance with that indicated on the plate on the underside of the appliance), the minimum levels have already been set in the factory. The valve by-pass screw has already been fully tightened. Should an inadequate flame be found in the Minimum position during use,*

*intervention on the by-pass valve screw is forbidden. Check the conditions of the system (any narrowing of the connections; the appliance supply pressure is stated on the plate) or of the pressure regulator fitted to the gas bottle.*

*The appliance is in category one (I3+ or I3B/P), so no transformation for use with other types of gas is possible. The dismantling of the injectors for switching to other types of gas is not allowed.*

### **SPECIAL MAINTENANCE**

#### **Any special maintenance to the hob must be carried out by authorised personnel.**

It is possible to replace the components inside the hob.

To access the inside of the hob, it is necessary to remove it from the unit. At this point the hob components are accessible: valves, burner cups, tubes and gas ramp (see figure 4).

Replace everything necessary, always fitting original parts supplied by Technical Assistance. The washers in contact with gas (e.g.: those of the valves) must always be replaced when implicated in disassembly). Restore any seals when the replacement operation is complete.

If it becomes necessary to replace the injectors, see the TECHNICAL FEATURES section. No sealant is used between the injector thread and its seat.

#### **Proceed with reassembly**

Greasing the valves: if the rotation of the knob becomes difficult, it is necessary to grease the valve to prevent damage. Proceed as follows:

- dismantle the valve from the gas ramp and the internal tubes;
- dismantle the body of the valve;
- remove the conical male element, cleaning it with thinner;
- lightly re-grease the cone using appropriate grease;
- introduce the cone into its seat, manoeuvring it to expel any excess grease. Remove the excess grease with a cloth;
- remove the cone again to ensure that the grease has not blocked the internal gas passages;
  - refit the valve.

**AFTER COMPLETING EACH REASSEMBLY, ALWAYS CHECK THAT  
THE SEAL CONFORMS TO THE INSTALLATION  
STANDARDS IN FORCE.  
THE USE OF A NAKED FLAME IS STRICTLY FORBIDDEN.**

## TECHNICAL FEATURES

Installation class: 3

Fastening method:  
Screws + clamps

Appliance category: \*

Gas (group) and supply pressure: \*

Total burner power (SQn): \*

\* see the plate on the first page, in accordance with the country of destination

The following tables show the technical data for each burner, in relation to the appliance categories.

### **SEMIRAPID BURNER**

<b>Nominal heat input kW</b>	<b>1,80</b>	<b>1,80</b>		<b>1,80</b>
Consumption g/h	131	131		131
Consumption dm <sup>3</sup> /h	52	52		52
Injector size	70	70		60
<b>Reduced rate kW</b>	<b>0,50</b>	<b>0,50</b>		<b>0,65</b>
by-pass size	36	36		36
Gas family	3+	3B/P	3B/P	3B/P
Gas	G30 G31	G30 G31	G30 G31	G30 G31
Gas pressure mbar	28...30 37	30	37	50

### **AUX BURNER**

<b>Nominal heat input kW</b>	<b>1,00</b>	<b>1,00</b>		<b>1,00</b>
Consumption g/h	73	73		73
Consumption dm <sup>3</sup> /h	29	29		29
Injector size	52	52		45
<b>Reduced rate kW</b>	<b>0,50</b>	<b>0,50</b>		<b>0,50</b>
by-pass size	36	36		36
Gas family	3+	3B/P	3B/P	3B/P
Gas	G30 G31	G30 G31	G30 G31	G30 G31
Gas pressure mbar	28...30 37	30	37	50

## WARRANTY AND TECH ASSISTANCE

The appliance is compliant with the indications of the following European Directive: 90/396/CEE + 93/68 (Gas Directive) and with the European Standards EN 30 (Domestic gas cooking appliances).

This appliance is guaranteed by NAVYLOAD

The warranty implicates the free repair or replacement of parts presenting manufacturing faults.

The warranty does not cover parts which present normal wear and tear, aesthetics, damages caused by carelessness, incorrect use and installation, and transport risks (see General Warnings section).

The warranty shall become null and void if the appliance has been interfered with or repaired by unqualified persons.

References for Technical Assistance:

### NAVYLOAD SNC

Via Cidneo, 5 - 25081 - BEDIZZOLE - BS - ITALY T 030 0983066 m [info@navyload.com](mailto:info@navyload.com)



# SERIE NL.2XXX-VETRO

STAINLESS STEEL BUILT IN HOB UNITS

## LIBRETTO DI ISTRUZIONI, USO E MANUTENZIONE

**COD. NL.90000/REV.000**



### MODELS LIST / Lista modelli

Type: **NL.2XXX-BUILT IN**

EC

Certificate: **51DM5055**

n°	Model	Brand	Nominal Voltage	Electric power	Qn - kW
1	<b>NL.21000</b>	NAVYLOAD	/	/	1,8
2	<b>NL.21001</b>	NAVYLOAD	/	/	1,8
3	<b>NL.21002</b>	NAVYLOAD	/	/	2,8

## INSTRUCTION FOR USE

Before using the appliance, read this booklet carefully. Keep it safely for every further need and for any technical servicing.

This appliance must be installed in compliance with the regulations in force and used only in a well ventilated environment. See the

instructions before installing and using this appliance.

These instructions are valid only if the code of the county:

EN

The installation, maintenance and adjustment of the appliance must be carried out by qualified personnel only (Technical assistance), within the limits of the operations envisaged in the relative section of this booklet.

When opening the packaging, check the integrity of the appliance. If the appliance is incomplete or damaged in any way, please contact the dealer or distributor immediately.

Do not leave parts of the packaging within the reach of children, as they could pose a hazard.

Disposal of the packing material: separate the various types of materials in observance of the local legislation regarding the disposal/recycling of waste.

Disposal of the unused appliance: dispose of the appliance at the special collection and processing centers, in observance of local legislation.

Do not leave the appliance unsupervised during use. Ensure the correct positioning of the pans and monitor the cooking of food cooked in oil or fat, inasmuch as it is easily inflammable.

Keep the appliance out of the reach of children.

**NOTE FOR ELECTRICAL APPLIANCES:** the use of this appliance by people with reduced physical or mental ability, or who lack experience in the use of electrical appliances, is not permitted, unless they are supervised or instructed by adults who are responsible for their safety. Children must be supervised to make sure that they do not play with the appliance.

Do not use sprays near the appliance while in use.

This appliance has been designed and built for domestic, non-professional use in the home, to cook food. Every other use is forbidden.

The use of a gas hob produces heat and humidity in the room where it is installed. Ensure that good ventilation of the room where the appliance installed is guaranteed: keep natural vents open or install a mechanical vent (e.g.: hood).

Intense and prolonged use of the appliance may require extra or more effective ventilation (opening of windows, increase in suction hood power).

### **IMPORTANT**

**In compliance with the installation standards in force, it is vital to regularly check the gas supply system, all along the length and at the connections, at both the system/gas bottle end and the appliance end. The operation must be carried out by qualified personnel.**

**The manufacturer declines all responsibility for the incorrect or improper use of the appliance and for damages deriving from failure to observe the recommendations contained in this booklet.**



## ISTRUZIONI D'USO



To fully understand this booklet, check which model you have just purchased.  
Each model has:

- tempered glass hob; above each knob, a diagram indicating the burner to which the knob refers;
- 1/2/3 burners. Each burner consists of: metal cover; aluminium fame divider resistant to high temperatures (PYRAL); stainless steel heat shield flange with built-in pan stand; heat-sensitive element (safety cut-off switch).
- plastic knobs;
- pan restraint column, to fit into the appropriate position to guarantee the stability of the pans. To order.

**To light the burners:** make sure that the gas main is open. Press and turn the burner knob anticlockwise to the maximum (big flame) position, as shown in figure 1. These position is easily recognised by a small mechanical stop. At this point, approach the flame with a lit match or electric lighter and press the knob down. Keep the knob pressed for a few seconds, then release it. This operation is necessary to activate the gas safety device (cut-off switch). This is a thermo-electric device which guarantees the cutoff of the gas supply in a few seconds if the flame accidentally goes out.

When the burner is lit, turn the knob to the minimum position (small flame, figure 1), then place the container on the pan stand.

Turn the knob to the required flame intensity.

Should the flames accidentally go out, turn the burner control knob off and wait at least 1 min before attempting to light it again.

**To switch off the burner:** turn the knob clockwise to align the index with the off position (solid spot ● or empty dot ○). When the appliance is not in use, make sure that the knobs are always in the off position. Should the rotation of the control knob become stiff, contact the Technical Assistance as soon as possible. Do not attempt to reset or dismantle the hob.

Should the rotation of the control knob become stiff, contact the Technical Assistance as soon as possible. Do not attempt to reset or dismantle the hob.

Figure 1



To obtain maximum performance with minimum gas consumption, we recommend that:

- you use suitable pans for each burner:

BURNER	AUX (Ø 67mm)	SEMIRAPID (Ø 88 mm)	FAST (Ø 116 mm)
Pot diameter	100 + 120 mm	160 + 220 mm	220 + 240 mm

- turn the burner to the minimum position (small flame, figure 1) when boiling point is reached;
- always use a pan lid;
- always use pans with a flat (not concave) bottom;
- keep the flame within the perimeter of the pan;
- do not use pans that protrude beyond the edges of the hob.

#### **Cleaning the appliance**

Parts must be cleaned and dismantled when the appliance is cold. Do not allow corrosive agents (e.g.: vinegar, coffee, salt water, milk, lemon juice or tomato) to remain in prolonged contact with the surface of the appliance.

The pan stands and stainless steel accessories burnish when the appliance has been operating for a few minutes.

This colouring can be removed using a finely abrasive pad.

The shine of stainless steel parts can be maintained by washing them with warm soapy water. Periodical cleaning with a special product for cleaning steel is recommended.

The burner caps and flame dividers must be periodically removed and washed to eliminate encrusted food. Caps and flame dividers must be washed with warm soapy water, rinsed thoroughly and dried.

They can also be washed in a dishwasher.

Do not use jets of steam to clean the appliance.

Before reassembling the parts, check that the holes in the flame divider are not blocked by foreign bodies.

For the correct assembly and reassembly of the burner parts, see the following pictures:

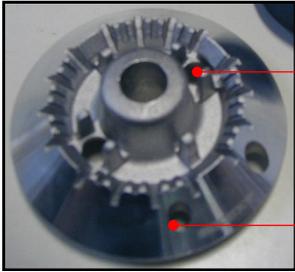


Figura 2 b): FLAME SPREADER

*fori di passaggio perni di fissaggio*

*foro per passaggio termocoppia*



Figura 2 c): BURNER COVER

*sedi per accoppiamento con perni di fissaggio*

Burner parts that can be dismantled for ordinary cleaning are the cap and flame divider. Do not use tools to dismantle the parts. The removal of other burner parts is forbidden. When cleaning the cut-off device, operate gently using a wet sponge. The removal of parts of the appliance other than the burners (within the limits indicated above) or the pan restraint accessories is forbidden.

## INSTALLATION – MAINTENANCE - ADJUSTMENTS

The information and operations illustrated in this section are dedicated exclusively to fitters. The installation and all adjustments, transformations and maintenance operations shown in this section must be carried out exclusively by qualified personnel, in observance of local legislation (Law no. 46/90 and DPR 447).

If in doubt, contact Technical Assistance.

Incorrect installation or adjustment may cause damages to people, animals or things. The manufacturer declines all responsibility for installation or adjustment which do not comply with the instructions given in this section.

Installation must conform to UNI 7131 (the latest revision).

### Inserting and fastening the appliance

Remove the appliance from the packaging, ensuring that it is complete and undamaged. If in doubt, do not proceed and contact the dealer of Technical Assistance immediately.

Remove the protective plastic.

The material of items adjacent to the appliance (furniture) must resist temperature surges of at least 65 K (90°C with a room temperature of 25 °C).

Make a hole in the surface of the unit in which you wish to install the appliance.

Also observe the critical distances from the adjacent walls/furniture.

Hole size (W x D) to house the appliance and critical distances (X and Y) vary from model to model. See table and figure 3 below.

N.B.: In figure 3, the side of the furniture is shown to the left of the appliance. If you wish to install it on the right, observe the same critical distances indicated in the table (Y).

Make sure that the distance between the pan stand of the appliance and any furniture or hoods above the appliance is at least 650 mm.

Any lateral work surfaces within critical distance Y must remain below the height of the appliance surface.

When the appliance is in use the bottom may feel hot, while remaining within the limits indicated by the reference standard (EN 30). To prevent accidental contact

Modello	L (mm)	P (mm)	X (mm)	Y (mm)
NL.21000	357	250	55	100
NL.21001	322	352	55	100
NL.21002	530	326	55	100

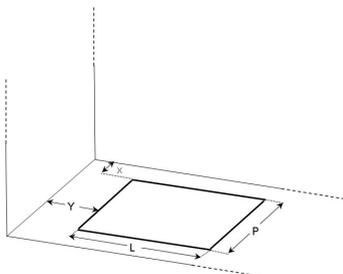


Figura 3

The appliance must be fastened to the unit using M.S.SUPER (Fratelli Zucchini) silicone or equivalent. If you wish to install the appliance flush with the unit, it is necessary to mill (1 cm wide, 1 cm deep) the hole cut into the unit.

To fasten the appliance, apply a strip of silicone along the underside edge of the glass. Insert the appliance into the hole in the unit, pressing it down gently until the silicone hardens (at least 3 hours).

The appliance is now fastened to the unit. For any maintenance operations requiring the dismantling of the appliance from the unit, cut the silicone using a cutter. Before re-fastening the appliance, clean any silicone from the glass of the appliance and the hole in the unit.

### **Gas connection**

Before connecting the gas supply, make sure that the local distribution conditions (type and pressure of gas) and the adjustment of the appliance are compatible. The appliance adjustment conditions are indicated on the data plate on the underside.

The appliance input consists of a gas ramp with the end facing sideways, to simplify installation.

The end is cylindrical, 8 mm diameter, unthreaded, for at least 30 mm. Where permitted by the installation standards in force, connection to the gas main may take place using a flexi-pipe with a gas-proof press fitting (complete with ogive).

In the specific case of built-in installation, UNI 7131 forbids direct connection of the appliance to the gas bottle by flexi-pipe. It is therefore necessary to connect the appliance to a fixed system (UNI 7129), which will be connected to the gas bottle and the appliance by flexi-pipes (UNI 7140) with a rubber insert support and relative clamps (UNI 7141). The flexi-pipe must have a maximum length of 1.5 m, without intermediate joints, and must not run through two different rooms. The connections must not cause the pipe to twist, bend or be crushed and the pipe must not come into contact with sharp items or edges and must not exceed a temperature of 50°C. The flexi-pipe and relative rubber insert support must be open to inspection.

The regulator fitted to the gas bottle must be compliant with EN 12864.

To make the flexi-pipe of the appliance suitable for connection, use a rubber insert support compliant with UNI 7141, with relative clamps, at the appliance end. If is necessary to use an adapter for this (if not supplied with the appliance, ask Technical Assistance for one). This adapter will be connected to the smooth end of the appliance by a gas-proof press fitting and connected to the rubber insert support by a threaded connection (compliant with ISO 7-1 if the rubber insert holder is not supplied with the appliance). Pay attention to the marking of the threading on the adapter: check that it is compatible with that of the rubber insert support

### **UPON COMPLETION OF INSTALLATION, CHECK THE SEAL OF THE CONNECTION IN COMPLIANCE WITH THE METHODS INDICATED BY THE LEGISLATION IN FORCE. NEVER USE A NAKED FLAME.**

### **Checking the correct operation of the burners**

When the appliance is installed, check that all the burners work properly.

Check the ignition, in compliance with the Instructions for Use section, the stability of the flame, the maintenance of the flame when turning the knob from maximum to minimum. The flame must not flare up or go out. If this happens:

- check the type of gas/pressure used: it must correspond to that indicated on the appliance plate;
- check for any shifting of the burner parts (flame divider, cap), due to assembly of the appliance.

If the problem persists, contact Technical Assistance.

### **Ventilation**

This appliance is not connected to a device for the evacuation of the combust products. Therefore, it must be connected in compliance with the installation standards in force. Pay particular attention to that envisaged by local legislation on the matter of ventilation and aeration.

Specifically (UNI 7131), the room where the appliance is installed:

- must be fitted with a system to take the combustion fumes outside, through a hood or electric fan which starts operating automatically every time the appliance is switched on;
- it must have a system which allows the air flow necessary for proper combustion (at least 2 m<sup>3</sup>/h for each kW of installed power). This can be obtained by taking the air directly from outside (section of at least 100 cm<sup>2</sup>, in order to prevent it becoming accidentally blocked), or indirectly from adjacent rooms (not bedrooms or rooms where there is a risk of explosion) which are directly ventilated and connected to the former by permanent openings.

The appliance is fed by LPG (liquid petroleum gas).

LPG is heavier than air, so it settles downwards. Consequently LPG bottles must have an opening towards the outside to allow low-level evacuation of any gas leaks.

Empty or partially full LPG bottles must not be installed or kept in rooms or areas that are below ground level (cellars, etc.).

Only gas bottles that are being used may be kept in said rooms/areas, in a position where they are not subject to the direct action of sources of heat (50°C).

### **Adjustments and transformations**

No adjustment is necessary:

- the burners are fixed primary air burners;

- as the only power supply is LPG (in compliance with that indicated on the plate on the underside of the appliance), the minimum levels have already been set in the factory. The valve by-pass screw has already been fully tightened. Should an inadequate flame be found in the Minimum position during use, intervention on the by-pass valve screw is forbidden. Check the conditions of the system (any narrowing of the connections; the appliance supply pressure is stated on the plate) or of the pressure regulator fitted to the gas bottle.

The appliance is in category one (I3+ or I3B/P), so no transformation for use with other types of gas is possible. The dismantling of the injectors for switching to other types of gas is not allowed.

### **SPECIAL MAINTENANCE**

#### **Any special maintenance to the hob must be carried out by authorised personnel.**

It is possible to replace the components inside the hob.

To access the inside of the hob, it is necessary to remove it from the unit. At this point the hob components are accessible: valves, burner cups, tubes and gas ramp (see figure 4).

Replace everything necessary, always fitting original parts supplied by Technical Assistance. The washers in contact with gas (e.g.: those of the valves) must always be replaced when implicated in disassembly. Restore any seals when the replacement operation is complete.

If it becomes necessary to replace the injectors, see the TECHNICAL FEATURES section. No sealant is used between the injector thread and its seat.

### **Proceed with reassembly**

Greasing the valves: if the rotation of the knob becomes difficult, it is necessary to grease the valve to prevent damage. Proceed as follows:

- dismantle the valve from the gas ramp and the internal tubes;
- dismantle the body of the valve;
- remove the conical male element, cleaning it with thinner;
- lightly re-grease the cone using appropriate grease;
- introduce the cone into its seat, manoeuvring it to expel any excess grease. Remove the excess grease with a cloth;
- remove the cone again to ensure that the grease has not blocked the internal gas passages;
- refit the valve.

**AFTER COMPLETING EACH REASSEMBLY, ALWAYS CHECK THAT  
THE SEAL CONFORMS TO THE INSTALLATION  
STANDARDS IN FORCE.  
THE USE OF A NAKED FLAME IS STRICTLY FORBIDDEN.**

### **TECHNICAL FEATURES**

Installation class: 3

Fastening method:  
SILICON MS SUPER

Appliance category: \*

Gas (group) and supply pressure: \*

Total burner power (SQn): \*

\* see the plate on the first page, in accordance with the country of destination

The following tables show the technical data for each burner, in relation to the appliance categories.

**SEMIRAPID BURNER**

Nominal heat input kW	1,80	1,80		1,80
Consumption g/h	131	131		131
Consumption dm <sup>3</sup> /h	52	52		52
Injector size	70	70		60
Reduced rate kW	0,50	0,50		0,65
by-pass size	36	36		36
Gas family	3+	3B/P	3B/P	3B/P
Gas	G30 G31	G30 G31	G30 G31	G30 G31
Gas pressure mbar	28...30 37	30	37	50

**AUX BURNER**

Nominal heat input kW	1,00	1,00		1,00
Consumption g/h	73	73		73
Consumption dm <sup>3</sup> /h	29	29		29
Injector size	52	52		45
Reduced rate kW	0,50	0,50		0,50
by-pass size	36	36		36
Gas family	3+	3B/P	3B/P	3B/P
Gas	G30 G31	G30 G31	G30 G31	G30 G31
Gas pressure mbar	28...30 37	30	37	50

**WARRANTY AND TECH ASSISTANCE**

The appliance is compliant with the indications of the following European Directive: 90/396/CEE + 93/68 (Gas Directive) and with the European Standards EN 30 (Domestic gas cooking appliances).

This appliance is guaranteed by NAVYLOAD

The warranty implicates the free repair or replacement of parts presenting manufacturing faults.

The warranty does not cover parts which present normal wear and tear, aesthetics, damages caused by carelessness, incorrect use and installation, and transport risks (see General Warnings section).

The warranty shall become null and void if the appliance has been interfered with or repaired by unqualified persons.

References for Technical Assistance:

**NAVYLOAD SNC**

Via Cidneo , 5 – 25081 - BEDIZZOLE – BS – ITALY T 030 0983066 m info@navyload.com



